40957/B/1

PHARMACOPÉE

BELGIQUE.

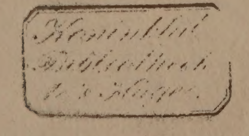


LA HAYE,

DE L'IMPRIMERIE D'ÉTAT.

1829.







Bij koninklijk besluit van den 30sten Julij 1822 (Staatsblad n°. 23.) is het regt op het uitsluitend drukken en uitgeven der PHARMACOPOEA BELGICA *ten behoeve der Algemeene Lands Drukkerij voorbehouden, en wordt mitsdien het tegenwoordig exemplaar, ten blijke dat hetzelve aldaar is gedrukt, onderteekend door mij, Referendaris der eerste klasse voor de zaken der geneeskunde bij het Departement van Binnenlandsche Zaken.*

N°. 6.

H. Jac. Van Maanen

PRÉFACE DES RÉDACTEURS.

DIX-SEPT ans se sont écoulés depuis la publication de la Pharmacopée Batave. Elle avait obtenu d'abord les suffrages des hommes instruits, et ces suffrages ont été grandement justifiés par les services qu'elle a rendus.

Lorsque cet ouvrage fut publié, il avait été résolu d'y ajouter, tous les six ans, et par forme d'appendice, les découvertes dont les progrès de la chimie et de la pharmacie pouvaient s'enrichir; et l'on devait, tous les vingt-cinq ans, en rédiger une édition nouvelle. Les circonstances difficiles qui survinrent empêchèrent l'exécution de ce décret: aucun supplément n'a paru. Néanmoins, le temps fixé pour la nouvelle édition n'était pas encore écoulé, lorsque les vœux des Hollandais se trouvèrent comblés par le retour du Prince d'Orange, et que la Hollande, reprenant son

*

rang parmi les puissances, fut réunie aux Provinces Belgiques pour former, avec elles, le Royaume des Pays-Bas.

A l'époque de cette réunion, les provinces méridionales du Royaume se trouvaient dépourvues d'un Codex Pharmaceutique, que la sanction de l'autorité aurait rendu d'un usage général. Quelques villes seulement en avaient rédigé pour elles-mêmes: telle était la Pharmacopée de Gand; telle était encore celle d'Anvers, publiée en 1812 par le Jury-Médical. Cette dernière indiquait les progrès de la science et se trouvait conforme en beaucoup de points à la Pharmacopée Batave.

Il était donc indispensable de donner à toutes les Provinces une Pharmacopée uniforme, destinée à faire disparaître les difficultés et les dangers, qui devaient nécessairement résulter des dénominations différentes, ainsi que des préparations diverses, appliquées, dans les diverses provinces, à des médicamens de même nature. En conséquence, le Roi, pénétré de la plus vive sollicitude pour le bien de ses sujets, ordonna, par arrêté du 1er Avril 1816, la rédaction d'un Codex Pharmaceutique, dans la confection duquel il prescrivit de se con-

former, autant que possible, à la Pharmacopée Batave. Ce nouveau Codex, destiné à l'usage de tout le Royaume, reçut le nom de Pharmacopée Belgique.

En même temps, le Roi nomma pour la rédaction de cet ouvrage, Messieurs *Sébald Justin Brugmans*, Professeur de chimie à l'Université de Leyde; *Pierre Driessen*, Professeur de chimie à l'Université de Groningue; *Gerard Vrolik*, Professeur de botanique à Amsterdam (*), *Nicolas Corneille de Frémery*, Professeur de chimie à l'Université d'Utrecht; *Jean Baptiste van Mons*, Professeur de chimie à l'Université de Louvain; *Toussaint Dieudonné Sauveur*, Professeur de médecine à l'Université de Liége; *Pierre Ange Wauters*, Docteur en médecine à Gand; enfin *Jean Baptiste van den Zande*, Médecin Professeur à Anvers.

Munis de l'arrêté Royal, les membres de la Commission se rendirent immédiatement

---

(*) Ces trois professeurs avaient déjà été appelés à la rédaction de la Pharmacopée Batave, de concert avec feu M. *Jean Rudolph Deiman*, physicien et chimiste instruit, et en même temps médecin à Amsterdam.

à la Haye, où ils se réunirent dans le courant même du mois d'Avril. C'est dans cette première réunion, qu'après être convenus des principes généraux, du choix des médicamens, et de la nomenclature chimique à adopter, ils se distribuèrent le travail, et s'engagèrent réciproquement à soumettre à de nouvelles expériences chacune des préparations, qui leur étaient échues en partage.

Ces travaux furent examinés en commun dans une seconde réunion tenue à la Haye en 1819. Confirmés par de nouvelles discussions et de nouvelles expériences, ils formèrent les matériaux de la Pharmacopée Belgique, telle qu'on la publie aujourd'hui.

Le soin difficile de mettre la dernière main à l'ouvrage a été aussi confié, dans cette seconde réunion, au Président de la Commission, M. le Professeur *Brugmans* et à MM. *Vrolik* et de *Fremery*. Plus rapprochés dans leur domicile, il leur devenait plus facile de se communiquer leurs observations, et même de se réunir au besoin.

Ce travail était à peine commencé, lorsqu'une mort prématurée vint enlever M. le Professeur *Brugmans*. Nous ne nous arrête-

rons pas à déplorer la perte que les sciences naturelles et médicales ont faite dans la personne de cet homme célèbre: ceux qui les cultivent la ressentiront long-temps. Elle nous fut d'autant plus sensible, que nous avions eu plus d'occasions d'apprécier son mérite dans les délibérations, et dans le choix des expériences relatives au travail qui nous occupait.

MM. *Vrolik* et de *Fremery* se chargèrent alors de revoir et de coordonner toutes les parties de l'ouvrage. Ils s'adjoignirent encore M. *Driessen*, qui, pendant un mois entier passé à Amsterdam, ne cessa de prendre une part active à ce pénible travail.

Le projet de la Pharmacopée Belgique fut ensuite adressé au Ministre de l'Intérieur, qui le remit à la Commission chargée de la révision des lois médicales du Royaume. Quelque temps après, il fut approuvé par un arrêté royal, et, depuis sa publication, les pharmaciens sont obligés de s'y conformer pour tout ce qui concerne le choix et les préparations des médicamens.

L'arrêté du Roi n'ordonne cependant pas, que toutes les substances simples et composées, décrites dans ce Codex, doivent se trouver,

même dans les petites villes et dans les communes rurales, ni qu'il faille exclure des pharmacies les préparations qui ont été passées sous silence. Le soin d'indiquer les médicamens, que les pharmaciens des petites villes et les chirurgiens de campagne seront tenus d'avoir dans leurs officines, a été laissé aux Commissions médicales des diverses provinces, qui rédigeront, à cet effet, une liste, à laquelle ils seront obligés de se conformer, tant sous ce rapport, que sous celui de la préparation des médicamens, d'après les règles prescrites par la Pharmacopée. Quant aux préparations pharmaceutiques qui lui sont étrangères, le médecin qui voudra en faire usage n'aura qu'à indiquer au pharmacien la manière dont il désire qu'elles soient préparées.

Depuis la rédaction de la Pharmacopée Batave, les sciences chimique et pharmaceutique se sont enrichies de tant de faits, de tant d'expériences, et, par suite, de tant de théories nouvelles, qu'on peut dire, sans craindre d'être démenti, qu'elles ont en quelque sorte changé de face.

H. Davy, en décomposant les terres et

les alcalis au moyen de la pile galvanique de *Volta*, a découvert que ces substances ne sont autre chose que des oxides métalliques. Il a également trouvé que l'acide, appelé vulgairement muriatique oxigéné, est un corps simple indécomposable, auquel il donne le nom de chlore, et qui est susceptible de se convertir en acide, par l'addition de l'hydrogène. La plupart des chimistes ont adopté cette théorie.

D'un autre côté, *Richter* a établi les principes de la Doctrine *stœchiométrique;* et *Dalton*, *Berthollet*, *Davy*, *Gay-Lussac*, *Wollaston*, mais *Berzelius* surtout, en ont développé les lois. C'est à ces différentes découvertes que sont dues les connaissances positives que nous possédons aujourd'hui, sur la composition des oxides, des acides et des sels.

Nous avons fait usage de ces belles découvertes, et pour modifier certaines préparations chimiques, et pour changer la dénomination de quelques autres. Cependant, comme les noms anciens sont généralement très courts, et qu'ils indiquent assez bien la nature de ces préparations, nous avons cru devoir mettre beaucoup de réserve dans l'emploi de la no-

menclature nouvelle. Nous nous y sommes d'autant plus facilement décidés, que les mots qu'elle consacre sont en général trop longs, souvent difficiles à comprendre, peu en rapport quelquefois avec des découvertes plus récentes, enfin susceptibles de changer encore par les progrès de la science. C'est pour ces motifs, et de plus, pour éviter toute méprise fâcheuse dans l'administration des médicamens, que nous avons presque toujours adopté les termes de la Pharmacopée Batave, en indiquant néanmoins, dans tous les cas où cela a été nécessaire, ceux qui se trouvent imposés par la théorie nouvelle.

Quelques dénominations anciennes n'ont cependant pu être conservées. Ainsi, l'on a dû retrancher du nombre des sels, qui sont tous composés d'une base et d'un acide, des corps qui ne sont que l'un ou l'autre. Les noms de quelques acides exigeaient aussi des changemens. On sait aujourd'hui, par exemple, qu'il n'existe qu'un seul acide acétique, plus étendu d'eau, et chargé d'une petite quantité de mucilage, dans le vinaigre ordinaire; plus concentré, et privé de tout mucilage, dans le vinaigre radical. On sait également, que

la base acidifiable de l'acide tartarique est saturée autant que possible par l'oxigène, dans la formation de cet acide, et que, dès lors, il ne peut y avoir un acide tartareux. Enfin, quoiqu'il paraisse de plus en plus constaté que la base de l'acide muriatique est un corps simple indécomposable, encore avons nous cru devoir conserver à cet acide et sa dénomination ancienne, et la place qu'il occupait dans la Pharmacopée Batave, tout n'étant peut être pas encore prouvé à cet égard.

D'après cet état de choses, nous n'avons pas pensé qu'il était nécessaire de sacrifier à la théorie nouvelle l'ordre suivi dans la Pharmacopée Batave, ni d'imposer des dénominations différentes à toutes les substances qui étaient susceptibles d'en recevoir. C'est encore pour les mêmes raisons, que les alcalis, les terres, et les sels qu'ils peuvent former, n'ont pas été rangés parmi les oxides et les sels des autres substances métalliques.

Quant à ce qui concerne les oxides en eux-mêmes, nous n'avons pas cru pouvoir conserver les deux mots d'*oxidule* et d'*oxide*, parcequ'au moyen de ces deux seules dénominations, il était impossible d'indiquer les

degrés très remarquables d'oxidation, qui existent souvent parmi les substances métalliques. En conséquence, nous n'avons appliqué le mot *oxide* qu'aux métaux susceptibles d'un seul degré d'oxidation ; et pour ceux qui en reconnaissent plusieurs nous nommons le premier *protoxide*, le second *deutoxide*, enfin le troisième *peroxide*.

Dans la désignation des sels, nous n'avons ajouté le mot *oxide* que pour ceux auxquels cette dénomination a paru parfaitement exacte et consacrée par l'usage ; et cette marche nous a paru d'autant plus avantageuse qu'elle présentait un moyen facile d'assurer la brièveté, toujours désirable, des dénominations pharmaceutiques. Ainsi, nous n'avons pas appelé la soude, oxide de sodium, ni le sulfate de potasse, sulfate de deutoxide de potassium. De même, lorsqu'il s'est agi de caractériser le sel unique que peut former une substance métallique, nous sommes nous contentés d'ajouter le nom du métal, sans exprimer son degré d'oxidation. Exemple, muriate de fer, au lieu de muriate de deutoxide de fer.

La doctrine stœchiométrique ayant demon-

tré que des sels doués de propriétés différentes, pouvaient résulter d'une même base et d'un même acide, combinés dans des proportions diverses, mais toujours rigoureuses, il a été jugé nécessaire de mentionner ce phénomène. Or, si dans la combinaison l'acide prédomine, au point de faire réagir le sel à la manière d'un acide, nous ajoutons à la dénomination du sel, la préposition *sur ;* et, dans les cas au contraire, où le sel réagit à l'instar d'un alcali, la préposition *sous.* Ainsi nous disons sur-tartrate de potasse, au lieu de tartrate acidule de potasse; sous-carbonate de soude, au lieu de carbonate de soude alcaline, etc.

Il n'est certainement pas aujourd'hui de pharmacien ni de médecin, assez peu familiarisé avec les principes de la chimie moderne, pour ne pas comprendre facilement les dénominations que portent, dans la Pharmacopée, les préparations chimiques. Néanmoins, nous avons pensé qu'il était utile d'y joindre la synonimie ancienne, ou celle des noms vulgaires, et même d'y ajouter, en faveur des médecins étrangers, les dénominations usitées dans les Pharmacopées les plus

connues. Nous avons donc admis les dénominations propres aux Pharmacopées d'Édimbourg, édition de 1816; de Londres, 1809; de Prusse, 1813; enfin de France, 1818 : Elles sont indiquées par les lettres E., L., P. et F., toutes les fois qu'elles diffèrent de celle que nous avons adoptée.

Nous nous sommes également servi de la nomenclature chimique appliquée aux médicamens composés, pour indiquer, soit certaines substances rangées parmi les corps pharmaceutiques simples, et qui appartiennent au règne minéral, soit pour la désignation de quelques préparations, qui rentrent dans les autres règnes de la nature.

Enfin, nous avons suivi la même marche pour la désignation des substances végétales comprises dans la matière pharmaceutique.

Quoique la plupart des végétaux ne soient guère connus des pharmaciens que sous leur dénomination scientifique, et que ce même genre de dénomination ait été généralement employé dans la rédaction des Pharmacopées d'Anvers et de Paris, cependant nous avons cru qu'il était nécessaire d'y substituer, en certains cas, la synonimie des noms vulgaires

ou usuels. C'est ce qui a été fait pour les formules des médicamens composés, dans la crainte que, rédigées avec les noms systématiques, il n'en résultât des erreurs surtout dans les campagnes, où la botanique est moins cultivée.

Nous dirons peu de choses des appareils pharmaceutiques. Celui de *Woulff* qui était assez peu connu à l'époque de la publication de la Pharmacopée Batave, est devenu, depuis lors, d'un usage général.

De nombreuses expériences ayant fait connaître que la présence de l'eau favorisait d'une manière remarquable la décomposition de tous les corps chimiques et pharmaceutiques, nous avons jugé convenable de simplifier les appareils destinés à certaines distillations, en recommandant de verser l'eau nécessaire, non dans la bouteille de *Woulff*, dont on se sert ordinairement, mais dans une cornue où il est plus aisé de replacer une certaine quantité de ce liquide. C'est ce mode qui a été recommandé pour la préparation de l'acide muriatique et de l'ammoniaque liquide.

Nous ne pouvons nous dispenser, avant de terminer cet article, de recommander aux

Pharmaciens deux instrumens extrêmement utiles, pour ajouter à la force dissolvante soit de l'eau, soit de l'alcool, et extraire, sans le secours de la chaleur, les principes solubles des substances officinales. Dans le premier de ces instrumens, que nous devons à M. le comte *Réal*, dont il porte le nom, la force dissolvante du menstrue est augmentée par la pression, qu'une colonne d'eau ou de mercure exerce à sa surface : dans le second, inventé par *Rommershausen*, le même effet s'obtient par la pression de l'air atmosphérique : c'est au moyen de la machine pneumatique que l'on purge d'air la partie inférieure de cet appareil, dans laquelle la liqueur descend chargée des principes extractifs. Ce dernier instrument auquel on pourrait donner le nom de *presse d'air*, se recommande surtout par sa grande simplicité, qui le rend propre aux usages de la pharmacie.

Les infusions et les teintures que l'on prépare avec ces deux instrumens, se font en peu de temps, de la manière la plus parfaite, et sans avoir nullement besoin de recourir à la chaleur. En opérant avec eux, on n'altère en rien les propriétés des parties ex-

tractives, et l'on conserve surtout, à celles qui en sont douées, les principes volatils, qu'elles perdent plus ou moins par toute autre méthode.

On peut aussi utilement employer l'évaporation de l'eau bouillante aux infusions destinées à la préparation des extraits chargés de principes volatils, soit qu'on dirige la vapeur sur l'extérieur du vase, soit qu'au moyen de tubes, on la conduise dans la liqueur même soumise à l'évaporation. Cette méthode présente l'avantage de maintenir la liqueur à un degré de chaleur égal à celui de l'eau bouillante, et de préserver les extraits aqueux de toute altération dans leurs propriétés.

Il ne nous reste plus maintenant qu'à donner un léger aperçu de la distribution de notre travail, dans la rédaction duquel nous avons suivi l'ordre adopté pour la Pharmacopée Batave.

La *première section* comprend l'énumération et la description exacte, quoique succincte, des divers médicamens que les pharmaciens sont tenus d'avoir dans leur officine. Elle contient encore, mais dans certains cas nécessaires seulement, l'indication des substances

avec lesquelles on pourrait quelquefois les confondre.

La *seconde section* renferme les médicamens composés dont la préparation appartient essentiellement au pharmacien. Ceux qui connaissent l'action, que les principes des corps exercent les uns sur les autres, ne s'étonneront point, sans doute, de rencontrer dans cette section, diverses préparations vulgairement appelées galéniques, et qu'on a coutume de séparer des préparations purement chimiques. C'est à la Pharmacopée Batave que nous avons encore emprunté cette division, qui offre d'ailleurs l'avantage d'exciter les élèves à l'étude de la chimie théorique, science sans laquelle il ne peut exister de bon pharmacien. Si nous nous sommes parfois écartés de l'ordre rigoureusement systématique, nous l'avons toujours fait dans le but de rapprocher des substances, qu'il serait impossible de séparer, du moment où l'on connait les principes qui les constituent.

La *troisième section* comprend les médicamens composés, dans la distribution desquels nous n'avons eu aucun égard à l'action que leurs principes exercent les uns sur les autres,

bien qu'on ne puisse pourtant nier entièrement cette action dans les électuaires, dans certaines espèces d'onguens, et qu'elle soit tout-à-fait évidente dans les emplâtres dont l'oxide de plomb est la base. Enfin, nous avons aussi compris dans cette section certaines préparation galéniques, dans lesquelles l'action mécanique est la principale chose à considérer.

C'est rédigée de la sorte, et revêtue d'un caractère public, que la Pharmacopée Belgique est publiée. Puisse-t-elle établir désormais entre nous et les maîtres de l'art, des communications propres à améliorer notre travail, et à perfectionner la science pharmaceutique dans notre belle et heureuse patrie.

La Pharmacopée Belgique a été terminée en 1820, époque à laquelle elle fut adressée à Son Exc. le Ministre de l'Intérieur. Il ne restait plus alors qu'à la faire sanctionner par la loi et à l'imprimer, mais des circonstances qui nous sont étrangères en ont retardé la publication. Nous avons cru devoir faire cette remarque pour expliquer le silence que nous gardons sur certaines préparations, qui sont devenues, depuis lors, d'une usage général. Ces

substances sont la *morphine*, la *strychnine*, la *quinine*, la *cinchonine*, etc., principes extraits de l'opium, de la noix vomique, du quinquina.

Le mode de préparation de ces diverses substances pourra devenir le sujet d'un supplément qui sera publié tôt ou tard.

Fait en Septembre 1820, et en Octobre 1822.

INTRODUCTION.

I. VALEUR DES POIDS PHARMACEUTIQUES.

La valeur des poids médicinaux et pharmaceutiques n'était jusqu'à présent pas la même dans les diverses provinces, et n'avait peut-être, dans aucune d'elles, une détermination bien fixe.

Cependant, on adoptait assez généralement l'ancienne méthode, qui consiste à diviser la livre médicinale, quelle qu'elle soit, en 12 onces, l'once en 8 drachmes, la drachme en 3 scrupules, le scrupule en 20 grains, de sorte que l'once était composée de 480 grains.

Pour faire cesser cet état de choses, un arrêté du 30 Novembre 1817, établit, pour le Royaume un poids médicinal unique ; et, d'après cet arrêté, la nouvelle livre médicinale, quoique dérivant de la livre établie pour le nouveau système métrique, en diffère cependant par la valeur qui s'y trouve attachée.

En effet, dans le nouveau système métrique, l'unité des poids, à laquelle on donne le nom systématique de kilogramme, est appelée la nouvelle livre des Pays-Bas, et se trouve divisée en 1000 parties, auxquelles on donne le nom systématique de grammes. Ces mille grammes constituent le kilogramme entier ou la nouvelle livre des Pays - Bas.

D'un autre côte, et d'après l'arrêté ci-dessus mentionné, la nouvelle livre médicinale ne contient que les trois huitièmes du kilogramme ou de la livre vulgaire, c'est-à-dire, 375 grammes; la valeur de cette dernière restant, d'ailleurs, telle que nous l'avons indiquée.

Il suit donc de ce que nous venons de dire, que la nouvelle livre médicinale répond à

	375	grammes,
L'once ou le $\frac{1}{12}$ de la livre à	31.250	«
La drachme ou le $\frac{1}{8}$ de l'once à	3.906	«
Le scrupule ou le $\frac{1}{3}$ de la drachme à	1.302	«
Le grain ou le $\frac{1}{20}$ du scrupule à	0.065	«

Maintenant, si l'on voulait connaître le rapport qni existe entre la nouvelle livre médicinale et l'ancienne, il faudrait nécessairement établir autant de proportions qu'il y a d'espèces de poids médicinaux en usage dans les diverses provinces. Tout au reste, la valeur de la nouvelle livre médicinale ne diffère pas grandement de celle qu'on employait autrefois dans les provinces septentrionales du Royaume.

	Livre nouvelle.		Livre ancienne.		Différence.	
Liv. médicin.	375.	gramm.	369.126	gr.	5.874	gr.
L'once . .	31.250	«	30.760	«	0.490	«
La drachme.	3.906	«	3.845	«	0.061	«
Le scrupule.	1.302	«	1.282	«	0.020	«
Le grain. .	0,065	«	0.064	«	0.001	«

II. DE L'HYDROMÈTRE OU ARÉOMÈTRE PHARMACEUTIQUE.

Comme il existe un rapport constant entre la vertu et la densité ou pesanteur spécifique d'un assez grand nombre de substances pharmaceutiques, il est nécessaire de déterminer d'abord le poids des liquides, afin que rien, dans la préparation des medicamens, ne soit, autant que possible, laissé à l'arbitraire.

Le meilleur mode à employer pour cette opération serait, sans contredit, de se servir de la balance hydrostatique; mais comme cet appareil est d'un prix élevé, qu'on ne peut le confectionner partout, et que d'ailleurs son emploi exige beaucoup de temps, on n'est guère porté à en faire usage.

L'examen au moyen de l'hydromètre de *Fahrenheit* est celui qui présente le plus d'analogie avec la méthode dont nous venons de parler.

Cet hydromètre, qui plonge dans le fluide dont on veut faire l'examen, se compose d'une boule supportée par un col ou tube cylindrique, et d'une

petite capsule placée à l'autre extrêmité de ce même tube. Cette capsule est destinée à recevoir un certain nombre de petits poids, à l'aide desquels l'instrument s'enfonce jusqu'à une profondeur indiquée par une ligne qui se trouve marquée à son col ou tube.

La partie de l'hydromètre qui plonge dans les liquides dont on fait l'examen, est toujours la même, mais le poids nécessaire pour maintenir cet instrument à la même profondeur, varie pour chaque fluide : il doit être d'autant plus grand que les liquides sont plus denses, en sorte qu'on peut établir que la densité des liquides est en raison directe des poids nécessaires pour tenir l'hydromètre plongé à une profondeur déterminée. Ces poids sont égaux à la somme du poids de l'hydromètre lui même, et des poids contenus dans sa capsule.

Quoique cet instrument réponde très bien au but qu'on se propose, cette manière de prendre la pesanteur spécifique a néanmoins paru trop difficile pour l'usage habituel : on lui préfère maintenant l'hydromètre ancien, dont le poids est constant, et qui indique, par la seule immersion dans un liquide, qu'elle est sa densité ou pesanteur spécifique.

Les hydromètres anciens s'enfoncent dans les fluides en raison inverse de leur plus ou moins grande densité ; et l'on reconnait aux dégrés notés au col, ou tube de l'instrument que l'on employe, la profondeur à laquelle il est descendu. Enfin on

juge de la densité du liquide par le dégré auquel il reste en équilibre. Mais pour que cette expérience se fasse d'une manière convenable, il faut:

1o Que les hydromètres soient comparables, c'est-à-dire, que tous, quelle que soit leur grandeur ou le lieu de leur confection, doivent indiquer le même dégré de densité lorsque leur échelle indique le même dégré dans différentes liqueurs.

2° Que d'après ce dégré l'on puisse connaître la véritable densité du fluide, en comparant cette densité à celle de l'eau dépurée ou distillée.

3°. Enfin que les hydromètres, s'ils sont munis d'échelles différentes, puissent être facilement comparés entre eux.

L'instrument qui pourra satisfaire à ces trois conditions, sera choisi pour notre hydromètre pharmaceutique.

Les règles à observer pour que les hydromètres satisfassent à la première et à la troisième condition, ont été suffisamment indiquées par les physiciens, et il serait superflu de les rappeler ici; mais pour qu'ils satisfassent à la seconde, il faut nécessairement calculer, d'après la table des densités ou pesanteurs spécifiques, les termes auxquels répondent les dégrès de l'échelle.

Si la considération du nombre et de la hauteur des dégrés d'un hydromètre, est une chose peu importante en elle même, il est indispensable, d'un autre côté, que dans tous les hydromètres munis

d'une échelle semblable, la grandeur des dégrés soit dans un rapport constant avec le volume de la boule qui se prolonge jusqu'au commencement de l'échelle, c'est-à-dire, jusqu'au point ordinairement noté 0. Mais puisqu'on juge du volume des dégrés de l'échelle par leur hauteur, il n'est pas moins nécessaire que le tube de l'hydromètre soit parfaitement cylindrique, et que ce dernier plonge bien perpendiculairement dans les liquides. Tout hydromètre qui ne remplit pas ces conditions est imparfait; il est vrai de dire toutefois, que la première est très difficile à remplir, et qu'on peut à peine l'obtenir avec des instrumens de verre.

Ainsi, il faut, avant toutes choses, que le col de l'hydromêtre soit formé d'un tube de verre d'un diamètre égal dans toute son étendue. De plus, et comme on peut le voir dans les figures 1, 2 et 3 de la planche jointe à cet ouvrage, cet instrument doit se terminer en bas par deux boules, l'une supérieure plus grosse, l'autre inférieure plus petite, et destinée à recevoir le mercure qui doit faire conserver l'équilibre à l'instrument plongé dans les liquides: cet équilibre se maintient d'une manière plus égale quand on fait usage du mercure, que de tout autre corps, tels que des grains de plomb, par exemple.

Il faut enfin que l'hydromètre soit gradué d'une manière égale, car sans cette condition, il ne serait point comparable et ne pourrait être d'aucune utilité.

C'est au célèbre *Baumé*, dont nous avons adopté les idées pour la construction de notre hydromètre usuel, qu'appartient l'honneur d'avoir indiqué, le premier, la manière de trouver deux termes fixes, faciles à déterminer partout et desquels on puisse aisément déduire une règle certaine pour la division de toute échelle hydrométrique.

Le premier terme se détermine par la hauteur à laquelle l'hydromètre s'enfonce dans l'eau distillée : le second, par le point auquel il s'arrête suivant une proportion fixée, dans l'eau chargée de sel, voyez *Baumé*, *Élémens de Pharmacie*, page 343, 7 édition.

C'est d'après les principes suivans qu'on peut rendre une échelle hydrométrique comparable.

Le premier terme, indiqué par l'eau distillée, doit être marqué 0, et l'intervalle qui existe entre ce premier terme et le second, c'est-à-dire, celui qui se trouve indiqué par l'eau salée, doit être partagé en dix parties égales, de telle manière que la dixième réponde directement à ce second terme : chaque division indique un dégré de l'aréomètre.

On suit la même marche pour graduer le tube dans toute sa longueur, soit en dessus, soit en dessous de 0, et l'on obtient toujours, par là, le rapport exact entre les dégrés et la boule de l'instrument : une échelle établie de la sorte peut servir à un hydromètre comparable. Le point 0, correspondant au dégré d'enfoncement dans l'eau distillée, se trouvant placé au milieu de l'échelle

ou du moins à une distance convenable des deux extrêmités du col de l'hygromètre, les dégrés indiqués au-dessus du point 0 serviront à déterminer la pesanteur spécifique des liquides spécifiquement plus légers que l'eau; et ceux qui se trouvent en dessous de ce même point, indiqueront le poids des liquides plus denses que ce même fluide. Ainsi, pourvu qu'un même instrument soit pourvu d'une échelle assez étendue, c'est-à-dire, d'un col assez long, il peut servir tout à la fois aux fluides plus légers que l'eau, comme à ceux dont la pesanteur est plus considérable (voyez la figure première).

Un seul inconvénient que présente cet hydromètre est son extrème longueur, qui en rend l'usage incommode; aussi vaut-il mieux diviser cette échelle en deux parties dont la première commence au terme 0, ou, pour les raisons que nous dirons ci-après, au 10 dégré en dessous de 0; la seconde finissant à ce même point marqué 0, on obtient de cette manière, deux hydromètres. Le premier figuré sous le n°. 2, porte la première partie de l'échelle et sert à déterminer la densité des liquides plus legers que l'eau; le second figuré sous le n°. 3, contient la dernière partie de cette même échelle, et sert à distinguer les liquides dont la pesanteur est supérieure à celle de l'eau.

Les conditions requises pour obtenir un bon hydromètre, étant bien déterminées, il faut, pour établié une échelle comparable, et rendre chaque

hydromètre propre à l'usage pharmaceutique, se conformer aux préceptes suivans :

1. Il faut d'abord se procurer de l'eau récemment distillée, ou tout au moins, qui aura été soigneusement conservée dans un flacon de verre hermétiquement fermé.
2. L'eau salée dont on a besoin, doit se préparer en dissolvant une partie de muriate de soude pur et très sec, ou sel de cuisine, dans neuf parties d'eau distillée en poids. Cette solution doit se faire avec soin et dans un vase fermé, afin d'éviter toute évaporation.

   Chacun de ces deux liquides, c'est-à-dire, l'eau distillée et l'eau salée, ont toujours la même densité sous une température égale; et on peut facilement se les procurer partout.
3. Il faut prendre deux vases de verre et les emplir l'un d'eau distillée, l'autre d'eau salée, en prenant attention de leur conserver, pendant toute l'expérience, un même dégré de température. Cette dernière doit être prise entre le 56e et le 60e du thermomètre de Fahrenheit.
4. Avant de fermer le premier hydromètre, ou celui qui doit servir à l'examen des liquides plus légers que l'eau; on introduit dans l'intérieur du tube, une bande de papier roulée, destinée à recevoir les dégrès de l'échelle: cela fait, ou plonge l'instrument dans le vase rempli d'eau salée, et on note, sur le tube, l'endroit où il cesse de s'enfoncer dans le liquide. Après

ce premier essai, on plonge de nouveau l'hydromètre dans le vase empli d'eau distillée, et on note, comme ci-dessus, le point où il cesse de s'enfoncer. En retirant l'instrument du premier vase pour le placer dans le second, il faut avoir soin de l'essuyer pour qu'aucune particule saline n'y reste adhérente.

5. La manière de graduer le second hydromètre, c'est-à-dire, celui qui doit servir à examiner les fluides d'une densité supérieure à celle de l'eau, ne diffère en rien de celle que nous venous d'indiquer; il suffira de noter seulement, qu'en raison du poids dont il est chargé, cet instrument doit s'enfoncer, dans l'eau distillée, jusqu'à une très petite distance du sommet du tube: après avoir marqué ce terme, on plonge l'instrument dans l'eau salée, et on note également celui où il se tient en équilibre.

6. L'espace qui existe entre les deux termes indiqués pour l'un et l'autre hydromètre doit être noté, au moyen d'un compas, sur les bandes de papier destinées à recevoir les échelles; puis on divise chaque espace en 10 parties égales qui forment autant de dégrés.

Dans l'échelle de l'hydromètre destiné à l'examen des fluides plus légers que l'eau, les dégrés doivent être indiqués en partant du point 0, ou terme donné par l'eau dépurée: partant de ce point on divise supérieurement, en

allant jusqu'au 50e dégré; inférieurement, en descendant jusqu'au 10e seulement. Quant à l'échelle de l'hydromètre employé à l'examen des fluides plus denses que l'eau, on doit le graduer en partant du point 0, qui est le plus supérieur, et descendant jusqu'au 75e.

7. On roule ensuite la bande de papier sur laquelle l'échelle se trouve tracée par les numéros 0, 5, 10, 15 etc; puis on la fixe à l'intérieur du tube de chaque hydromètre; dans l'un comme dans l'autre de ces instrumens, le commencement de l'échelle, ou le point 0, doit repondre au terme auquel il s'enfonce dans l'eau dépurée; et le dixième dégré en dessous de 0, à celui auquel il se tient en équilibre dans l'eau salée.

Enfin, on ferme hermétiquement le tube de ces hydromètres qui, établis d'après les règles que nous venons de rapporter, sont toujours comparables et d'un usage précieux pour l'emploi usuel. On peut constamment s'assurer de leur bonté, en les plongeant alternativement dans l'eau distillée et dans l'eau salée.

Ainsi qu'on peut le voir dans la planche jointe à la présente Pharmacopée, nos hydromètres pharmaceutiques ont le plus grand rapport avec les aréomètres de Baumé; les seules différences qu'ils présentent consistent en ce que;

1. La première échelle de notre hydromètre se prolonge à 10 dégrés en dessous de 0, dégrés

qui correspondent aux dix premiers dégrés du pèse-sels de Baumé.

2. En ce que le 0, ou le premier terme de notre hydromètre se trouve précisement indiqué au point où cet instrument reste immobile dans l'eau distillée.

Or comme ce point correspond exactement au 10e de l'aréomètre que Baumé employait à l'examen des liquides plus légers que l'eau, il suit delà, que les nombres indiqués par notre hydromètre, sont toujours inférieurs de 10 unités à ceux qu'indique l'aréomètre de Baumé.

Nous avons cru devoir établir cette échelle parcequ'on prend maintenant partout l'eau distillée, pour unité de densité, et que, d'autre part, nos deux hydromètres, gradués de cette manière, se trouvent dans un rapport exact.

Dans le premier, c'est-à-dire, dans celui destiné à l'examen des liquides plus légers que l'eau, les 10 dégrés en dessous du 0 peuvent servir aux mêmes usages que les 10 premiers du second, ou de l'hydromètre qui sert aux liquides dont la densité est supérieure à celle de l'eau.

Les hydromètres que les Inspecteurs du Collège de Médecine d'Amsterdam on fait construire, en 1792, pour l'usage de la nouvelle Pharmacopée de cette ville, diffèrent davantage de nos hydromètres, et leur sont surtout inférieurs en ce sens, que ne possédant pas dans leur échelle les deux points fixes que nous avons indiqués comme indis-

pensables, ils ne peuvent servir à l'examen des liquides d'une densité supérieure à celle de l'eau. Il faut néanmoins avouer qu'on avait remédié à cet inconvénient, en ordonnant que tous ces hydromètres fussent fabriqués par un même artiste, choisi par le Collège d'Amsterdam; mais comme cette mesure ne peut être adoptée pour tout un Royaume, nous avons préféré choisir des hydromètres d'une fabrication aisée, et du dégré de bonté desquels ou peut s'assurer par une expérience tout à la fois facile et certaine.

Tels sont les motifs qui nous ont engagé à entrer dans tous les détails rélatifs à la confection des échelles hydrométriques.

Dans la planche jointe à cet ouvrage, nous avons donné le rapport de nos hydromètres comparés à ceux de Baumé; et de plus, pour la facilité de ceux qui, jusqu'à ce jour, ont mis en usage l'hydromètre d'Amsterdam, semblable travail a été fait pour ce dernier instrument.

Ces dernières expériences comparatives ont été faites avec les hydromètres de Baumé et ceux d'Amsterdam.

Voici qu'elle est la manière de faire usage de cette table.

1. Le dégré auquel notre hydromètre se tient en équilibre dans le liquide qu'on examine, indique la pesanteur spécifique de ce même liquide comparativement à l'eau distillée.
2. La densité du fluide étant connue, le terme

qui l'indique donne la mesure de l'immersion ou le dégré de l'hydromètre.

3. Lorsqu'un terme de notre hydromètre pharmaceutique est déterminé, on trouve aisément celui auquel il correspond, soit dans l'hydromètre d'Amsterdam, soit dans l'aréomètre de Baumé, en marquant le dégré qui correspond le plus avec la densité indiquée près du terme ou dégré déterminé de notre instrument.

Par exemple, si l'on a un liquide qui indique 25 dégrés à l'hydromètre pharmaceutique, et qu'on veuille savoir ceux auxquels il correspond dans les hydromètres d'Amsterdam et de Baumé, ou trouvera dans la première colonne, qne le 25e dégré correspond à 852 de densité; dans la seconde, que cette densité tombe entre le 28e et le 29e dégré, c'est-à-dire à 28½; enfin dans la troisième, que c'est le 35e dégré qui repond à cette même densité. Ainsi quand notre hydromètre marque 25e dégrés celui d'Amsterdam indique 28½ et celui de Baumé 35.

4. Réciproquement, lorsqu'un point de l'hydromètre d'Amsterdam, ou de l'aréomètre de Baumé, est déterminé, on peut indiquer celui auquel il correspond dans notre hydromètre.

Si on cherchait, par exemple, le point de notre hydromètre, qui correspond à 34 de l'hydromètre d'Amsterdam, on trouverait que la densité qui se trouve en rapport avec le 34e

dégré de ce dernier instrument, correspond à une densité de 829.

Or le 30e dégré de notre hydromètre indique cette densité 829 ou 828, donc le 34e dégré de l'hydromètre d'Amsterdam, correspond au 30e du notre, ou au 40e de l'aréomètre de Baumé.

III. PRINCIPAUX RÉACTIFS A PRÉPARER DANS LES OFFICINES.

Pour découvrir les sels alcalins.

1. Infusum de fleurs bleues et particulièrement de violettes.
2. Papier coloré en jaune par l'infusum de curcuma.
3. Papier coloré par l'infusum de tournesol et rougi par l'acide acétique.
4. Infusum récent de choux rouge.
5. Muriate de mercure dissous dans l'eau distillée.

Pour les acides libres.

6. Infusum de tournesol et fleurs bleues, particulièrement de violettes.
7. Papier teint par le tournesol.
8. Carbonate de potasse, dissous dans l'eau dépurée.

Pour chaque acide libre ou combiné.

9. Muriate de baryte } pour l'acide sulfurique libre et combiné.
10. Nitrate de baryte }
11. Nitrate d'argent } pour l'acide muriatique libre et combiné.
12. Nitrate de plomb }
13. Acide nitrique très pur pour distinguer les acides phosphorique et tartarique de

l'acide sulphurique, dans les précipités composés de sels terreux et métalliques.

Pour chaque acide libre ou combiné. 14. L'eau de chaux, ou de baryte, particulièrement pour le gaz acide carbonique qui se trouve dans l'eau de puits et de fontaine.

Pour les sels terreux et métalliques, et particulièrement pour l'examen des eaux. 15. Solution alcoolique de savon blanc, étendue dans une quantité égale d'eau dépurée.

16. Potasse pure liquide, et le réactif n°. 7.

17. Oxalate de potasse, pour la chaux.

Pour le gaz oxigène de l'air dissout dans l'eau. 18. Sulfate de fer ou sel de mars récemment préparé et dissous dans de l'eau distillée.

Pour le gaz hydro-sulphurique. Les réactifs n°. 10 et 11 et l'acétate de plomb.

Pour le principe astringent qui se trouve dans les végétaux. 19. Sulfate de fer depuis longtems préparé.

Pour le tanin. 20. Solution de gélatine animale.

Pour les principes extractif et mucilagineux contenues dans les végétaux. 21. Solution de nitrate de mercure.

Pour le fer. 22. Teinture de noix de galles.

23. Solution de prussiate de potasse et de fer.

Pour le plomb. 24. Acide hydrosulfurique et hydrosulfure d'ammoniaque auxquels ou ajoute quelques goutes d'aeide muriatiques.

Pour l'arsénic. 25. Acide hydrosulphurique et solution d'oxide de cuivre saturée l'amoniaque liquide.

Pour le cuivre 26. Ammoniaque liquide, et une lame de fer polie.

Pour l'examen des sels insolubles dans l'alcool, 27. Alcool.

SECTION PREMIÈRE.

MATIÈRE MÉDICALE OU PHARMACEUTIQUE.

SUBSTANCES TIRÉES DU RÈGNE MINÉRAL.

ACÉTATE DE PLOMB.

ACETAS PLUMBI.

SACCHARUM SATURNI, SAL SATURNI.

Ce sel, composé de protoxide de plomb et d'acide acétique, est blanc, légèrement diaphane, d'une saveur douce, styptique. Il cristallise en aiguilles, et se dissout entièrement dans l'eau distillée. Jeté sur des charbons incandescens, l'acétate de plomb ne brûle point; sa dissolution dans l'eau distillée se trouble à peine par l'addition de l'acide carbonique.

ACIDE ARSÉNIEUX.

ACIDUM ARSENICOSUM.

ARSENICUM ALBUM SUBLIMATUM.

Il nous arrive en masses compactes, pesantes, opaques, blanches, fragiles, à cassure brillante. Sa saveur est âcre, douceâtre ; il est très vénéneux. L'acide arsénieux est soluble dans l'eau ; exposé sur des charbons ardens, il donne des vapeurs blanches qui exhalent une odeur alliacée, et blanchissent les corps métalliques polis soumis à leur action. Placé sur une lame de cuivre et exposé à la chaleur, il y laisse une tâche noirâtre très difficile à faire disparaître.

ACIDE SULFURIQUE.

ACIDUM SULPHURICUM.

ACIDUM VITRIOLICUM, SEU OLEUM VITRIOLI.

Acide fluide, d'une consistance oléagineuse, s'échauffant fortement par son contact avec l'eau. Il doit être transparent, parfaitement clair, et marquer 66 dégrès à l'aréomètre. L'acide sulfurique que l'on prépare en Allemagne avec le sulfate de fer, est reconnaissable à sa couleur foncée, à son odeur sulfureuse ; il contient presque toujours une certaine quantité de fer ou de cuivre. Celui qui s'obtient par la combustion du soufre est surtout en usage dans notre pays où on le désigne vulgairement sous le nom *d'acide sulfurique anglais*. Ce dernier est plus faible, mais plus

limpide que le précédent et ne laisse dégager aucune vapeur à son contact avec l'air : quelque fois cependant il contient encore un peu de plomb.

ARGENT DE COUPELLE.

ARGENTUM CUPELLATUM.

Métal d'une belle couleur blanche, d'un éclat brillant; sonore, ductile. Dissous dans l'acide nitrique, il forme une liqueur limpide qui ne doit point passer au bleu par l'addition de l'ammoniaque.

ARGENT EN FEUILLES.

ARGENTUM FOLIATUM.

Argent pur battu en feuilles extrêmement minces. En le faisant macérer dans l'ammoniaque liquide, il ne doit point le colorer en bleu.

BISMUTH.

BISMUTHUM.

Métal fragile, brillant, d'un blanc légèrement rougeâtre, à texture lamelleuse. Il se fond à une température peu élevée, et se dissout dans l'acide nitrique.

BOL D'ARMÉNIE.

BOLUS ARMENA.

Espèce d'argile, de couleur jaune-rougeâtre, grasse au toucher, légère, happant à la langue.

CHAUX DU COMMERCE.

CALX VENALIS, CALX VIVA.

On l'obtient par la calcination des pierres calcaires. La chaux doit être caustique, légére, sonore; elle doit également absorber l'eau avec rapidité, s'échauffer fortement avec elle, et se réduire ensuite en poussière : elle se fendille quand on l'expose à l'air libre.

Mise en contact avec les acides, il ne faut pas qu'elle produise effervescence. On prépare aussi de la chaux de bonne qualité par la calcination des coquillages.

CUIVRE.

CUPRUM, VENUS.

Métal ductile, brillant, de couleur rouge-jaunâtre, facilement oxidable par le contact de l'air et de l'eau. Il brûle avec une flamme verte et colore en bleu l'ammoniaque liquide.

DEUTO-SULFURE DE MERCURE ROUGE.

DEUTO-SULPHURETUM HYDRARGYRI RUBRUM, CINNABARIS FACTITIA IN MASSIS.

Cette préparation doit entrer en masses dans les officines, pour être ensuite réduite en poudre par le pharmacien. Ces masses doivent être compactes, à texture cristalline, d'un rouge foncé, friables.

Le cinabre de bonne qualité se volatilise entiè-

rement à un haut dégré de chaleur. Exposé sur des charbons ardens, il repand une odeur de soufre et brûle avec une belle flamme bleue, n'ayant aucune teinte rouge.

DEUTOXIDE DE PLOMB ROUGE.

DEUTOXYDUM PLUMBI RUBRUM, MINIUM.

Oxide d'une belle couleur rouge. Réduit en poudre très fine, il doit être lourd ; et offrir une couleur d'un jaune un peu rougeâtre, quand on le triture sur un morceau de papier blanc. Chauffé avec une matière grasse, il peut être ramené à l'état métallique.

ÉTAIN.

STANNUM. JUPITER.

Métal ductile, blanc, d'un éclat argentin, mou, faisant entendre un cri particulier quand on le ploie. Celui qui nous arrive de Banca et de Malacca est préférable à tout autre pour l'usage pharmaceutique. Le premier se vend sous le nom de *tin in inktkokers ;* le second, en lingots oblongs, pesants, ayant la forme de parallélipipèdes. Il faut rejeter l'étain que nos potiers employent à la confection des ustensiles de cuisine, parcequ'ils le mêlent avec du plomb : ce mélange est toujours nuisible. Celui que l'on retire d'Angleterre contient aussi du cuivre ou du bismuth.

FER.

FERRUM, MARS.

Métal d'un gris tirant sur le bleu, attirable à l'aimant. La limaille de fer du commerce contient souvent du cuivre, on reconnait facilement cette altération en faisant digérer une certaine quantité de limaille dans l'ammoniaque, qui prend alors une teinte bleuâtre.

MERCURE.

HYDRARGYRUM, ARGENTUM VIVUM, SEU MERCURIUS.

Ce métal doit être très brillant et facile à diviser en globules sphériques. Agité avec de l'eau distillée, cette dernière doit rester claire : lorsqu'on le fait passer à plusieurs reprises d'un vâse de verre bien sec, dans un autre, il ne faut point qu'il se couvre d'une pellicule. Enfin, le mercure exposé au feu doit se volatiliser entièrement et sans pétiller.

MURIATE D'AMMONIAQUE.

MURIAS AMMONIAE, SAL AMMONIACUS.

Ce sel est composé d'acide muriatique et d'ammoniaque. Il nous arrive sous la forme de pains arrondis, convexes d'un côté, concaves de l'autre, d'une couleur blanchâtre, d'une saveur piquante. Il se volatilise en totalité à un feu ardent, et ne

tombe pas en déliquescence à l'air libre. La dissolution du muriate d'ammoniaque rougit à peine le papier bleu de tournesol, et ne se trouble point par l'addition du sous-carbonate de potasse ou du muriate de baryte. Il faut obtenir ce sel par la sublimation et non par la fusion.

MURIATE DE SOUDE.

MURIAS SODAE, SAL COMMUNIS, SAL MARINUS, SAL CULINARIS.

Ce sel, composé d'acide muriatique et de soude, se présente sous la forme de cristaux cubiques, blancs, transparens, d'une saveur salée. Il ne s'effleurit point à l'air sec et ne tombe pas facilement en déliquescence.

NITRATE DE POTASSE.

NITRAS POTASSAE, NITRUM.

Ce sel, formé d'acide nitrique et de potasse, cristallise en prismes à six pans terminés par des pyramides héxaèdres: il est d'une saveur fraiche.

Il faut choisir le nitre pur, sec, bien cristallisé, détonnant fortement quand on l'expose au feu avec une substance inflammable. Sa dissolution dans l'eau distillée ne doit pas donner de précipité, ou au moins ne doit en former qu'un très léger, par l'addition du sous carbonate de potasse.

OR EN FEUILLES.

AURUM FOLIATUM.

Or pur réduit en feuilles très minces. Les acides muriatique oxygené et nitro-muriatique peuvent seuls dissoudre ce métal.

OXIDE DE COBALT AVEC LA SILICE.

OXYDUM COBALTI CUM TERRA SILICEA, SMALTUM.

L'oxide de cobalt fondu avec la silice est bleu. On l'obtient en poudre impalpable par le lavage dans l'eau.

OXIDE DE FER NATIF ROUGE.

OXYDUM FERRI NATIVUM RUBRUM, HAEMATITES LAPIS.

Mine de fer très riche. Elle est en masses solides, composées de fibres radiées très fines, et devient rouge par la trituration.

OXIDE DE ZINC CENDRÉ.

OXYDUM ZINCI CINEREUM, TUTIA.

Cet oxyde est compact, médiocrement pesant, d'une couleur grisâtre, et présente une surface raboteuse.

Sa cassure offre quelquefois des points brillans qui sont dus à des globules de zinc métallique.

OXIDE DE ZINC IMPUR.

OXYDUM ZINCI IMPURUM, NIHIL ALBUM, POMPHOLIX.

Oxyde sublimé pendant la réduction du zinc, et lors de la préparation du cuivre jaune. Il est blanc, léger, peu cohérent, insipide, inodore. Il doit se dissoudre entièrement dans l'acide sulfurique froid.

OXIDE DE ZINC NATIF.

OXYDUM ZINCI NATIVUM, LAPIS CALAMINARIS, CALAMINA.

Oxide pesant, compact, d'une couleur cendrée tirant sur le jaune, l'orangé, le brun ou le rouge: il contient presque toujours une certaine quantité de fer ou de silice.

PEROXIDE DE MANGANÈSE NOIR NATIF.

PEROXYDUM MANGANESII NIGRUM NATIVUM, MAGNESIA NIGRA.

Peroxide métallique pesant, fragile, brillant, à texture fibreuse, marquant en noir les corps avec lesquels on le touche. Le peroxide de manganèse de bonne qualité est noir, infusible, et inodore lorsqu'on l'espose sur des charbons incandescens. Arrosé avec l'acide nitrique, il laisse dégager à froid des vapeurs d'acide muriatique oxigéné.

Il ne faut jamais le retirer en poudre, parceque

celui qu'on vend sous cette forme peut être alteré par des matières étrangères.

PÉTROLE.

PETROLEUM.

Bitume fluide, d'une couleur jaune ou rougeâtre, d'une odeur ambrée, d'une saveur âcre. Il est insoluble dans l'alcool.

Il faut le distinguer du pétrole noir qui est plus épais et d'une odeur plus forte.

PLOMB.

PLUMBUM, SATURNUS.

Métal ductile, mou, d'un blanc bleuâtre, se ternissant facilement à l'air. Le frottement lui fait exhaler une odeur particulière.

PROTOXIDE DE PLOMB DEMI-VITREUX.

PROTOXYDUM PLUMBI SEMI-VITREUM, LYTHARGYRIUM.

Oxide d'une couleur jaune-rougeâtre, lamelleux, gras au toucher. Il faut rejeter celui qui devient bleuâtre quand on le fait macérer dans l'ammoniaque liquide.

PRUSSIATE DE FER ET D'ALUMINE.

PRUSSIAS FERRI CUM ALUMINA, COERULEUM BEROLINENSE.

Il doit être léger, d'une belle couleur bleue

foncée, à cassure terne, facile à réduire en poudre.

SOUFRE.

SULPHUR, SULPHUR VULGARE.

On l'extrait des pyrites par la sublimation. Les masses irrégulières que l'on obtient par cette opération, sont ensuite fondues en cylindres solides, d'un jaune citron ou d'un jaune verdâtre, brûlant avec une flamme bleue et une vapeur acide très pénétrante. Le soufre reçoit de la présence de l'arsenic une couleur rougeâtre. On peut constater l'existence de ce métal en brûlant une certaine quantité de soufre avec du nitre, et en dissolvant ensuite le produit de l'opération dans de l'eau distillée; s'il contient de l'arsénic, la dissolution forme avec le nitrate d'argent un précipité rougeâtre. Le soufre dépuré par la sublimation constitue le soufre dépuré du commerce, auquel on donne vulgairement le nom de fleurs de soufre.

SOUS-ACÉTATE DE CUIVRE.

SUB-ACETAS CUPRI, AERUGO, SEU VIRIDE AERIS.

Il faut le choisir bien sec, d'une couleur verte tirant sur le bleu, inaltérable à l'air, d'une saveur cuivreuse non-salée, et entièrement soluble dans l'acide acétique.

SOUS-BORATE DE SOUDE.

SUBBORAS SODAE, BORAX.

On l'obtient par la dépuration d'un sel qui nous vient de l'Inde et auquel on donne le nom de *Tincal*. Il doit être en cristaux séparés, prismatiques, grands, translucides, brillans, incolores, doués d'une saveur d'abord un peu douceâtre, puis légèrement amère et alcaline.

Le borax de bonne qualité ne fait point effervescence avec les acides, et ne donne pas de précipité lorsqu'on y ajoute une dissolution de potasse.

SOUS-CARBONATE DE CHAUX.

SUBCARBONAS CALCIS, CRETA ALBA.

Substance blanche, sèche, friable, avide d'humidité, marquant en blanc les corps avec lesquels on la met en contact. Elle doit être légère, non sablonneuse, et facilement soluble dans l'acide nitrique froid.

MARBRE BLANC.

MARMOR ALBUM.

Pierre calcaire solide, à lamelles cristalloïdes, agglomérées d'une manière confuse : elle ne doit présenter aucune tache, aucune veine de couleur différente.

SOUS-CARBONATE DE PLOMB.

SUBCARBONAS PLUMBI, CERUSSA.

Il est très pesant et parfaitement blanc. Réduit en pâte au moyen de l'huile de lin et chauffé con-

venablement, on doit pouvoir le ramener entièrement à l'état métallique.

On reconnait facilement par l'acide muriatique, s'il se trouve sophistiqué avec la craie.

SUCCIN.

SUCCINUM, AMBRA FLAVA.

Bitume solide, fragile, d'une couleur jaune, rouge ou blanchâtre, lisse dans sa cassure, devenant électrique par le frottement et se convertissant, par la trituration, en une poudre d'une odeur suave. On le croit d'origine végétale. Le succin de bonne qualité est translucide, jaune ou d'une couleur citrine. Exposé sur des charbons ardens, il se liquéfie en répandant une odeur agréable.

SULFATE DE BARYTE.

SULPHAS BARYTAE, SPATHUM PONDEROSUM.

Sel natif, formé d'acide sulfurique et de baryte ou terre pesante. Il est lourd, fragile, cristallisé en lamelles prismatiques rhomboïdales, offrant l'éclat du verre. Il est insoluble dans l'eau. On doit le choisir bien blanc et n'offrant aucune particule métallique.

SULFATE DE CUIVRE.

SULPHAS CUPRI, VITRIOLUM COERULEUM, SEU CYPRIUM.

Ce sel, composé d'acide sulfurique et de deutoxide

de cuivre, est d'une belle couleur bleue ou saphirine, d'une saveur âcre, styptique, nauséabonde, métallique. Exposé à l'air libre, il se recouvre d'une légère efflorescence parfaitement blanche.

SULFATE DE FER.

SULPHAS FERRI, VITRIOLUM VIRIDE, MARTIS.

Ce sel est composé d'acide sulfurique et d'oxide de fer. Il se présente sous la forme de cristaux verts, rhomboïdaux ou hexaëdres, doués d'une saveur astringente.

Indépendamment du vitriol Anglais, on trouve encore dans le commerce, un vitriol commun qu'on retire de la Hongrie et de Rome, mais il ne faut pas l'employer en médecine. Le pharmacien doit lui même préparer ce sel, celui du commerce n'étant jamais assez pur.

SULFATE DE MAGNÉSIE.

SULPHAS MAGNESIAE, SAL CATHARTICUS AMARUS, SAL ANGLICANUS, SAL EBSHAMENSIS.

On obtient ce sel par la combinaison de l'acide sulfurique et de la magnésie. Il est blanc, solide, formé de pétits cristaux prismatiques, d'une saveur âcre, amère. Il se dissout facilement dans l'eau et se trouble par la solution chaude de carbonate de potasse. Quand il contient du muriate de magnésie, il tombe en déliquescence par son exposition à l'air libre.

SULFATE DE POTASSE.

SULPHAS POTASSAE, TARTARUS VITRIOLATUS.

Ce sel, composé d'acide sulfurique et de potasse, est blanc, solide, et cristallise en prismes à six pans terminés en pointes pyramidales.

Sa saveur est amère, un peu nauséabonde. Le sulfate de potasse est inaltérable à l'air; il décrépite quand on le place sur des charbons incandescens.

Il faut préferer celui qui est bien cristallisé, entier, et non coloré par le fer ou le cuivre.

SULFATE DE SOUDE.

SULPHAS SODAE, SAL MIRABILIS GLAUBERI.

Ce sel est formé d'acide sulfurique et de soude. Il cristallise en prismes grands, diaphanes, blancs, d'une saveur d'abord fraiche, ensuite amère, facilement solubles dans l'eau. Une solution limpide de ce sel ne doit pas se troubler par les sous-carbonates alcalins. Le sulfate de soude, placé sur des charbons ardens, se fond facilement et sans donner lieu à la détonation ou à la crépitation. Il s'effleurit aisement par son contact avec l'air. On ne doit pas employer celui qui contient de l'oxide de manganèse ou de fer.

SULFATE DE ZINC.

SULPHAS ZINCI, VITRIOLUM ALBUM, VITRIOLUM ZINCI.

Ce sel, composé d'acide sulfurique et d'oxide

de zinc, est blanc, d'une saveur styptique. On le reçoit en masses coniques, granuleuses, ressemblant à du sucre. Celui du commerce est toujours altéré par la présence du fer ou d'autres métaux. Le pharmacien doit le préparer lui même, ou au moins lui faire subir une dépuration.

SULFURE D'ANTIMOINE NATIF.

SULPHURETUM STIBII NATIVUM, ANTIMONIUM CRUDUM.

Substance pesante, solide, présentant des rayons ou stries brillantes en forme d'aiguilles et d'un gris bleuâtre.

Exposée au feu, elle se fond en répandant une odeur sulfureuse, et se volatilise en totalité. On doit rejeter la partie la plus large des pains ou des masses que l'on obtient en traitant le minerai, parcequ'elle est spongieuse, légère, impure et peu riche en particules métalliques. Le restant de la masse doit être réduit en poudre d'une égale finesse.

SUR-SULFATE D'ALUMINE ET DE POTASSE.

SUPER SULPHAS ALUMINAE ET POTASSAE, ALUMEN CRUDUM.

Sel d'une saveur styptique laissant un arrière-gout douceâtre; il est composé d'acide sulfurique,

d'alumine et de potasse ou d'ammoniaque.

Ce sel cristallise en cristaux octaëdres, demi transparens, incolores, entièrement solubles dans l'eau.

Placé sur le feu, il doit se convertir en une masse blanche et spongieuse.

ZINC.

ZINCUM.

Métal peu ductile, tenace, d'un éclat blanc bleuâtre, argentin, d'une texture lamelleuse ou présentant de larges facettes. Il entre facilement en fusion et brûle avec une flamme d'un vert pâle. Quand il est pur, il se volatilise presqu'entièrement sous forme de flocons blancs.

Le zinc qu'on retire des Indes ou des environs de Liége est préferable à tout autre. Celui de Goslar ne peut être employé en médécine, parcequ'il contient ordinairement des métaux étrangers et surtout du fer ou du cuivre.

SUBSTANCES TIRÉES DU RÈGNE VÉGÉTAL.

ACACIE VRAIE.

ACACIA VERA.

Arbre très commun dans les diverses contrées de l'Afrique.

GOMME DITE ARABIQUE.

GUMMI, ARABICUM DICTUM.

Cette gomme est en fragmens secs, durs, de grosseur variée, raboteux en dehors, brillants dans leur cassure, à peu près diaphanes, d'une couleur jaunâtre ou rougeâtre, très mucilagineux. Il faut rejeter ceux de ces fragmens qui sont rouges, bruns ou noirâtres, et difficilement solubles dans l'eau.

ACHE PERSIL.

APIUM PETROSELINUM.

Plante bisannuelle ; elle est indigène en Sardaigne et en Sicile : on la cultive beaucoup dans nos jardins.

PERSIL, LA RACINE, L'HERBE FRAICHE, LA GRAINE.

PETROSELINUM, RADIX, HERBA RECENS, SEMEN.

La racine du persil est alongée, blanche, douée d'une saveur légèrement âcre et sucrée.

La tige offre des feuilles caulinaires linéaires, à involucelles très petits. Ses principes sont aussi actifs que ceux de la graine qu'elle fournit.

Les graines du persil sont petites, ovales, verdâtres, plates d'un côté, convexes de l'autre, et marquées, sur cette dernière surface, de quatre sillons jaunes. Leur saveur est âcre et aromatique.

ACHILLÉE MILLEFEUILLE.

ACHILLEA MILLEFOLIUM.

Plante vivace; elle est indigène et très commune.

MILLEFEUILLE, LES FEUILLES, LES SOMMITÉS FLEURIES.

MILLEFOLIUM, FOLIA, SUMMITATES FLORENTES.

Herbe d'une saveur amère, un peu aromatique. Elle est garnie de feuilles bipinnées, nues, à divisions linéaires dentelées: ses tiges sont cannelées.

ACIDE CITRIQUE CRISTALLISÉ.

ACIDUM CITRICUM CRISTALLISATUM.

On le trouve dans le commerce sous la forme de petits cristaux irréguliers doués d'une saveur acide et agréable. Ils sont inodores ou bien n'exhalent qu'une très légère odeur de citron. Exposé sur des charbons ardens, ces cristaux se fondent

en bouillonnant et en répandant une odeur âcre : ils laissent un petit charbon pour résidu.

ACONIT DE NEUBERG.

ACONITUM NEOMONTANUM.

Cette plante vivace croit sur les montagnes boisées de la Corinthie, de la Carniole et de l'Allemagne. On la cultive aussi dans les jardins, mais la culture lui fait perdre de ses propriétés.

ACONIT, L'HERBE.

ACONITUM HERBA.

Ses feuilles ont une saveur âcre. Elles sont brillantes, digitées, découpées en cinq lanières larges, lancéolées, légèrement dentées.

Cette plante ressemble beaucoup à l'aconit camaron (A. Cammarum) qui a les feuilles d'un vert foncé, partagées en cinq divisions oblongues, cunéiformes, trifides et dentées.

Les feuilles de l'aconit Napel (A. Napellus) sont luisantes, profondément découpées en cinq lanières tripartites, étroites et linéaires.

ACORE ODORANT.

ACORUS CALAMUS.

Plante vivace très commune sur le bord des fossés, des viviers et des étangs.

ACORE, ROSEAU AROMATIQUE, LA RACINE.

ACORUS, CALAMUS AROMATICUS, RADIX.

Cette racine a une odeur forte et une saveur aromatique et amère. Du reste, elle est longue, environ de la grosseur du doigt, un peu comprimée, noueuse, et marquée (du moins celle qui se trouve dans les officines) de cicatrices nombreuses d'où partaient les filamens radiculaires. Sa couleur est brunâtre, sa texture spongieuse.

AIGREMOINE EUPATOIRE.

AGRIMONIA EUPATORIA.

Plante vivace; elle est indigène. On la rencontre dans les paturages élevés, le long des chemins et des haies.

AIGREMOINE, L'HERBE.

AGRIMONIA, HERBA.

Plante d'une saveur subaromatique, légèrement amère et astringente.

Ses feuilles sont interrompu-pinnées, à folioles ovales, profondément dentées, pétiolées avec impair.

AIL CULTIVÉ.

ALLIUM SATIVUM.

Cette plante croit naturellement en Sicile et

dans les provinces méridionales de la Belgique : on la cultive abondamment dans les jardins.

AIL, LE BULBE.

ALLIUM, BULBUS.

Ce bulbe a une odeur particulière, pénétrante, très volatile, et une saveur âcre.

AIL OIGNON.

ALLIUM CEPA.

Plante vivace cultivée dans les jardins.

OIGNON, LE BULBE FRAIS.

CEPA, BULBUS RECENS.

Bulbe arrondi, déprimé, rougeâtre, composé de tuniques épaisses d'une saveur âcre un peu sucrée, d'une odeur pénétrante et alliacée.

L'oignon blanc a une saveur plus douce.

ALOES SOCOTRIN.

ALOE SOCOTRINA.

Plante vivace. Elle croit dans les Indes Orientales et les contrées méridionales de l'Afrique.

ALOËS SUCCOTRIN, EXTRAIT SEC.

ALOE SUCCOTRINA, EXTRACTUM SICCUM.

Nous le recevons en masses brillantes, diapha-

nes d'un brun foncé tirant sur le rouge. Réduit en poudre, il prend une couleur jaune dorée très vive. La saveur de cet Aloës est amère, aromatique : son odeur balsamique et, en quelque sorte, semblable à celle de la myrrhe. Il se dissout dans l'alcool affaibli.

Au Cap de Bonne Espérance, on prépare avec le suc épaissi que l'on retire de l'Aloës en Epi (A. Spicata), une espèce d'Aloës qui offre beaucoup de ressemblance avec le socotrin : on le nomme Aloës du Cap. Ce dernier est moins translucide que le précédent ; son odeur est aussi moins agréable et, lorsqu'on le réduit en poudre, il prend une couleur ochracée.

ALOËS VULGAIRE.

ALOE VULGARIS.

Cet arbuste croit aux Barbades, à la Jamaïque, au Cap de Bonne Espérance et aux Indes orientales.

L'EXTRAIT SEC, APPELÉ VULGAIREMENT ALOËS HÉPATIQUE.

EXTRACTUM SICCUM, VULGO ALOE HEPATICA.

L'aloës hépatique est plus foncé, plus sec, plus lourd et en même tems moins brillant que les deux espèces précédentes, dont il diffère encore par son amertume plus prononcée et par son odeur forte extrêmement désagréable. Il n'est point translucide.

L'odeur repoussante de l'Aloës Caballin, sa couleur noirâtre, enfin les matières étrangères qu'il contient, suffisent pour ne pas le confondre avec les trois espèces d'Aloës dont il vient d'être fait mention.

ALPINIE GALANGA.

ALPINIA GALANGA.

Plante vivace originaire des Indes Orientales.

PETIT GALANGA, LA RACINE.

GALANGA MINOR, RADIX.

Racine rameuse, noeuse, cylindrique, garnie d'anneaux disposés transversalement. Elle est d'un brun rougeâtre en dehors comme en dedans. Sa saveur est âcre et aromatique.

AMANDIER CULTIVÉ.

AMYGDALUS COMMUNIS.

Cet arbre croit naturellement dans les régions septentrionales de l'Afrique. On le cultive en Italie, en France et en Sicile. Il supporte aussi le climat de notre pays.

AMANDES DOUCES ET AMÈRES.

AMYGDALA DULCES ET AMARAE.

Amandes douces. Il faut préférer celles qu'on

retire d'Italie ou de Florence, parcequ'elles sont plus belles et d'une saveur plus agréable. Les amandes rongées, cassées, trop vieilles ou mal conservées, ne doivent pas être employées en médécine.

Amandes amères. Elles ne diffèrent des précédentes que par leur saveur. Il faut les conserver dans leurs coques.

AMOME EN GRAPPE.

ALPINIA CARDAMOMUM.

Plante vivace des montagnes du Malabar.

CARDAMOME MINEUR, LA GRAINE.

CARDAMOMUM MINUS, SEMEN.

Graines anguleuses, de formes variées, ruguеuses, contenues dans une capsule membraneuse divisée en trois loges. Lorsqu'on les écrase, elles répandent une odeur forte, très pénétrante. Ces graines ont une saveur aromatique, un peu amère, âcre et légèrement camphrée. On doit les conserver dans leurs capsules.

ANÉMONE DES PRÉS.

ANEMONE PRATENSIS.

Cette plante fleurit au printemps: elle croit dans les terrains arides et montagneux de l'Allemagne.

PULSATILLE NOIRE, L'HERBE FLEURIE.

PULSATILLA NIGRICANS, HERBA FLORENS.

Herbe extrêmement âcre et brûlante, à pédoncule muni d'un involucre, à fleur pendante, à sépales pétaloïdes réfléchis. Cette plante ressemble beaucoup à l'anémone pulsatille (A. Pulsatilla), mais cette dernière est plus élevée, plus velue, munie d'une fleur plus grande, un peu penchée, et de sépales pétaloïdes étalés.

ANETH FENOUIL.

MEUM FOENICULUM.

Plante bisannuelle des provinces méridionales de la Belgique où elle croit naturellement dans les bleds.

On la cultive aussi dans les jardins.

FENOUIL, LA RACINE, LES GRAINES.

FOENICULUM, RADIX, SEMEN.

Le fenouil a une racine rameuse, blanche, douée d'une saveur aromatique un peu sucrée. Ses graines sont oblongues, striées, d'un gris-jaune pâle, et d'une saveur analogue à celle de la racine.

Il existe une variété de fenouil, qu'on appelle vulgairement fenouil d'Allemagne. Ses graines sont plus petites, d'une couleur plus foncée, et d'une saveur plus aromatique.

ANETH ODORANT.

PASTINACA ANETHUM.

Plante annuelle ; elle croit naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe. On la cultive dans les jardins.

ANETH, L'HERBE, LA GRAINE.

ANETHUM, HERBA, SEMEN.

Cette plante répand une odeur forte, un peu aromatique, et se distingue par ses feuilles glabres, d'un vert grisâtre, décomposées en folioles ou segmens linéaires, filiformes et très entiers.

Les graines de l'Aneth sont ovales, un peu comprimées, plates d'un côté, convexes de l'autre, d'un brun fauve, garnies sur leurs bords de petites côtes membraneuses. Ces graines ont une odeur pénétrante et une saveur chaude, aromatique.

ANGÉLIQUE DES JARDINS.

ANGELICA ARCHANGELICA.

Plante bisannuelle ; elle croit naturellement en Laponie, en Norwège et en Islande. On la cultive dans nos jardins.

ANGÉLIQUE, LA RACINE, LA GRAINE.

ANGELICA, RADIX, SEMEN.

On ne doit recueillir cette racine qu'à la seconde

année de sa croissance. Il faut choiser de préférence celle qui est fraiche, grosse, rugueuse, fibreuse, noirâtre à l'extérieur et encore adhérente à sa tige. Fendue dans sa longueur, elle laisse voir de petites rainures contenant une substance jaune, gommo-résineuse. Cette racine a une odeur pénétrante assez analogue à celle du musc.

Il ne faut point confondre la racine de l'angélique des jardins avec celle de l'angélique sauvage qui est moins grosse, moins active, et qui ne présente pas, dans son intérieur, les petites rainures que nous avons notées dans l'espèce précédente.

ANSERINE AMBROISIE.

CHENOPODIUM AMBROSIOIDES.

Plante annuelle originaire du Mexique. On la cultive dans les jardins.

ANSÉRINE AMBROISIE, L'HERBE.

CHENOPODIUM AMBROSIOIDES, HERBA.

Elle offre des feuilles lancéolées, dentées en scie, d'une odeur pénétrante, balsamique; d'une saveur amère et un peu aromatique.

ANTHÉMIDE NOBLE.

ANTHEMIS NOBILIS.

Plante vivace des contrées méridionales de l'Europe. On la cultive dans les jardins.

CAMOMILLE ROMAINE, LES FLEURS.

CHAMAEMELUM ROMANUM, FLORES.

Fleurs composées radiées, à réceptacle presque plat, paléacé. Les fleurons du centre sont jaunes et répandent une odeur pénétrante, aromatique. Les demi fleurons de la circonférence sont blancs, nombreux, courts et insipides.

ANTHÉMIDE PYRÈTHRE.

ANTHEMIS PYRETHRUM.

Plante vivace; elle croit naturellement en Asie, en Afrique et sur les bords de la Méditerranée.

PYRÈTHRE, LA RACINE.

PYRETHRUM, RADIX.

Racine longue, droite, garnie de radicules capillaires, brunâtre à l'extérieur, blanche à l'intérieur. Sa saveur est âcre et brûlante.

ARBOUSIER BUSSEROLE.

ARBUSTUS UVA URSI.

Petit arbuste des contrées septentrionales de l'Europe.

RAISIN D'OURS, LES FEUILLES.

UVA URSI, FOLIA.

Feuilles ovales presque obtuses, d'une saveur astringente. Celles de l'Airelle (vaccinium vitis

idaea), avec lesquelles on pourrait les confondre, présentent sur leur surface inférieure des nervures tres apparentes.

ARÈQUE DU CACHOU.

ARECA CATECHU.

Cet arbre est originaire du Bengale.

Cachou, appelé vulgairement terre du Japon,
L'extrait aqueux.

CATECHU, vulgo terra *JAPONICA.*
Extractum aquosum.

Il nous arrive en morceaux durs, fragiles, secs, noirâtres, plus pesants que l'eau, à cassure brillante, et d'une couleur brune très foncée. Leur saveur est astringente et un peu sucrée. Il faut rejeter ceux qui se trouvent altérés avec du sable ou d'autres corps étrangers, et qui ne se dissolvent pas complètement dans la salive.

ARISTOLOCHE SERPENTAIRE.

ARISTOLOCHIA SERPENTARIA.

Plante vivace originaire de la Virginie et de la Caroline.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE, la racine.
SERPENTARIA VIRGINIANA, radix.

Racine composée d'un grand nombre de fibres longues, flexueuses, entrelacées, partant d'un

centre commun ou collet. Elle est aromatique, un peu amère, et répand une odeur de camphre.

ARMOISE ABSINTHE.

ARTEMISIA ABSINTHIUM.

Plante vivace, indigène: on la cultive dans les jardins.

ABSINTHE VULGAIRE, l'herbe, les sommités.

ABSINTHIUM VULGARE, herba summitates.

Herbe très amère, aromatique, légèrement narcatique à l'état frais. Elle présente des fleurs composées, petites, à peu près sphériques, pendantes, à folioles composées, multifides. Le réceptacle est garni de poils longs et soyeux.

ARMOISE AURONE.

ARTEMISIA ABROTANUM.

Plante vivace. On la trouve dans les provinces méridionales de la Belgique et en Orient.

CITRONELLE, l'herbe, les sommités.

ABROTANUM, herba, summitates.

Herbe d'une saveur amère, aromatique. Ses feuilles sont sétacées et très nombreuses.

La citronelle cultivée jouit de propriétés plus actives.

ARMOISE ANTHELMINTIQUE ET ARMOISE DE JUDÉE.

ARTEMISIA CONTRA ET ARTEMISIA JUDAICA.

Ces petits arbustes sont originaires de l'Orient. Ils croissent abondamment en Perse, en Syrie et dans la Palestine.

SÉMENTINE SEMEN CONTRA, BARBATINE; les sommités, appelées vulgairement les graines.

SANTONICUM, *CINA*, *SINA*, *CONTRA ZEDOARIA*, summitates vulgo semina dictae.

On les trouve, dans le commerce, en petits grains oblongs, d'un jaune verdâtre, d'une saveur ducère et un peu âcre. On peut les distinguer des graines de la Tanaisie par leur grosseur, leur odeur, et par les fragmens de tiges dont elles sont ordinairement entremêlées.

ARNIQUE DES MONTAGNES.

ARNICA MONTANA.

Plante vivace, indigène. Celle que l'on cultive dans les jardins ne jouit presque d'aucune propriété.

L'arnique qui croit naturellement en Suisse et en Italie est préférable à toute autre. Il faut toujours choisir les racines les plus fortes.

ARNICA ; la racine, la fleur.

ARNICA, radix, flores.

La racine de cette plante est âcre, légèrement amère, fibreuse, brune à l'extérieur, et ordinairement contournée en divers sens.

L'arnica offre des fleurs composées, jaunes, à écailles calycinales plus courtes, non mucronées, d'une couleur pourpre à leur pointe. Ces fleurs ont une saveur âcre et amère. Quand elles contiennent des oeufs ou des larves d'insectes, ce qui arrive quelque fois, il ne faut pas en faire usage, parcequ'elles ont perdu toutes leurs propriétés et qu'elles pourraient même donner lieu à des accidens.

Il ne faut pas confondre l'arnica avec l'aunée dysenterique (inula dysenterica), dont l'inflorescence est paniculée ; elle est uni-bi-ou triflore dans l'arnica.

Les feuilles de l'aunée sont d'ailleurs oblongues, cordiformes, amplexicaules, tandisque celles de l'arnica sont ovales et libres à leur bâse.

ASPIDION FOUGÈRE MALE.

ASPIDIUM FILIX MAS.

Plante très commune dans les bois et les lieux ombragés.

FOUGÈRE MALE, la racine.

FILIX MAS, radix.

Racine oblongue écailleuse, garnie de noeuds ovales, tortus, bruns-noirâtres, et plus ou moins rapprochés. Sa saveur est astringente, un peu amère et légèrement âcre. Recemment sêchée, la racine de fougère mâle doit avoir une couleur verte-jaunâtre. Il faut toujours la conserver entière dans les officines, et ne la pulvériser qu'au moment même où l'on veut en faire usage. Celle qui se recolte dans les lieux élevés est préférable à toute autre, mais encore doit on la renouveller toutes les années.

ASTRAGALE DE CRÈTE.

ASTRAGALUS CRETICUS.

Arbuste très commun dans l'Isle de Crète, où il croit sur le mont Ida.

ADRAGANTHE, GOMME.

TRAGACANTHA, GUMMI.

Cette gomme nous arrive en morceaux ou filamens grèles, cylindriques, blancs, demi-transparens, d'une saveur fade, mucilagineuse.

AUNÉE OFFICINALE.

INULA HELENIUM.

Plante vivace très commune dans les près et les terrains gras et humides. On la cultive dans les jardins.

AUNÉE ; la racine.

HELENIUM , ENULA ; radix.

Racine fusiforme, épaisse, charnue, recouverte extérieurement par un épiderme brun-jaune, qui devient d'un gris-verdâtre par la dessiccation.

Cette racine a une saveur légèrement âcre et amère ; sa partie centrale est blanche et amylacée.

AZARET D'EUROPE, la racine, les feuilles.

ASARUM EUROPOEUM, radix folia.

Plante vivace très commune en Europe.

Elle présente une racine fibreuse, d'un gris brun, d'une saveur âcre, amère, un peu aromatique, et très désagréable. Son odeur est analogue à celle de la valériane.

Les feuilles de l'azaret sont réniformes, inodores, douées d'une saveur légèrement âcre, nauséabonde, qui est beaucoup plus prononcée à l'état frais.

BADIANE ANIS ÉTOILÉ.

ILLICIUM ANISATUM.

Arbre originaire du Japon.

ANIS ÉTOILÉ, les fruits.

ANISUM STELLATUM, fructus.

Le fruit de l'anis est étoilé, composé de six ou huit coques dures, comprimées, uniloculaires,

monospermes, aromatiques, d'une couleur de rouille, soudées ensemble à leur base. Chacune des coques renferme une graine brune, brillante, d'une odeur et d'une saveur qui lui sont propres.

BARDANE OFFICINALE.

ARCTIUM LAPPA.

Plante bisannuelle très commune. On la cultive dans les jardins.

BARDANE, la racine.

BARDANA, radix.

Racine fusiforme, légère, spongieuse, recouverte d'un épiderme noirâtre. Elle a une saveur âpre, sucrée, et légèrement amère.

BASILIC COMMUN.

OCYMUM BASILICUM.

Plante annuelle originaire des Indes. On la cultive aujourd'hui beaucoup dans nos jardins.

BASILIC, l'herbe.

BASILICUM, herba.

Herbe à tige pubescente, exhalant une odeur forte et agréable. Ses feuilles sont pétiolées, ovales, glabres, entières, couvertes, à leur surface inférieure, de petits points glanduleux.

BAUME INDIEN ; voyez BAUME DU PÉROU.
BALSAMUM INDICUM ; vide *PERUVIANUM BALSAMUM*.

BAUMIER ELÉMIFÈRE.
AMYRIS ELEMIFERA.

Arbre originaire de l'Amérique méridionale.

ELÉMI, la résine.
ELEMI, résina.

Elle nous arrive en masses arrondies, résineuses, ordinairement envéloppées dans des feuilles de palmier. Cette résine est d'un vert-brunâtre, dure extérieurement, molle à l'intérieur. L'odeur qu'elle exhale est analogue à celle du fenouil.

BAUMIER KATAF, voyez MYRRHE.
AMYRIS KATAF, vide *MYRRHA*.

BELLADONNE COMMUNE.
ATROPA BELLADONNA.

Plante vivace. Elle croit naturellement dans les provinces méridionales de la Belgique où on la rencontre particulièrement dans les taillis et les lieux incultes. La culture lui enlève de ses propriétés.

BELLADONNE, la racine, les feuilles.
BELLADONNA, radix, folia.

La racine de Belladonne est épaisse, légèrement ligneuse, rameuse, géniculée, d'une couleur jaune sâle. Elle jouit de propriétés narcotiques très marquées. Ses feuilles sont ovales, lancéolées, et d'un jaune pâle.

BENOITE OFFICINALE.

GEUM URBANUM.

Plante vivace. Il faut toujours la recolter dans des terrains bien secs.

CARYOPHYLLÉE, la racine.

CARYOPHYLLATA, radix.

Racine oblongue, épaisse, fibreuse, brune, exhalant, à l'état frais, une odeur balsamique analogue à celle du gérofle. Sa saveur est astringente et aromatique.

BOLET AMADOUVIER.

BOLETUS IGNIARIUS.

On le trouve sur le tronc de plusieurs espèces d'arbres.

AGARIC DE CHÊNE.

AGARICUS QUERNUS.

Champignon sessile, léger, très poreux, ayant la forme d'un coussin. Quand il est convenablement préparé, il prend aisément feu, mais ne brûle pas avec flamme : il se consume lentement.

BONPLANDIA TRIFOLIÉ.

BONPLANDIA TRIFOLIATA.

Arbre de l'Amérique méridionale. Il est très commun dans les forêts voisines de Carony et d'Alta Gracia.

ANGUSTURE, l'écorce.

ANGUSTURA, cortex.

Cette écorce se trouve dans le commerce en morceaux convexes, ordinairement longs de six pouces, du diamètre d'un pouce et demi environ, épais d'une demi ligne. Chacun de ces morceaux présente une cassure lisse, résineuse, brillante, jamais fibreuse : quand on examine leur surface extérieure, on voit qu'elle eet inégale, d'un gris-ochracé et marqué de légers sillons. L'angusture a une saveur amère, aromatique, assez analogue à celle de la cannelle. Réduite en poudre, elle est jaune comme la rhubarbe.

On apporte quelquefois des Indes orientales, au lieu de la véritable angusture, une écorce extrêmement vénéneuse, d'un gris rougeâtre à l'extérieur, à cassure noire, terne et privée de points résineux. La saveur de cette dernière écorce est très amère, nauséabonde, et n'est nullement aromatique. Elle donne avec le sulfate de fer un précipité d'un vert-noir.

BOSWELLIA DENTÉE.

BOSWELLIA SERRATA.

Cet arbre croit aux Indes orientales : on le trouve sur les montagnes.

OLIBAN, la résine.

OLIBANUM, resina.

Elle est en grains résineux, arrondis et alongés, d'un blanc jaunâtre, un peu transparens, friables, à cassure brillante, d'une saveur chaude, balsamique. Exposée sur des charbons ardens, elle s'enflamme facilement et répand une odeur agréable.

BRYONE BLANCHE.

BRYONIA ALBA.

Plante vivace très commune dans les lieux ombragés.

BRYONE DIOIQUE.

BRYONIA DIOICA.

Plante vivace: elle croit dans les campagnes et le long des haies.

BRYONE, la racine.

BRYONIA, radix.

Racine fusiforme, très grosse, blanche. Quand on la coupe en rondelles, elle offre une série d'anneaux et de rayons qui partent du point cen-

tral et se dirigent vers la periphérie. Sa saveur est âcre, amère, très désagréable.

BUGLE IVETTE.

AJUGA CHAMAEPITIS.

Plante annuelle. Elle croit naturellement sur les collines arides et dans les forêts de la partie méridionale de la Belgique. On la cultive aussi dans nos jardins.

IVETTE, l'herbe fleurie.

CHAMAEPITIS, herba florens.

Cette herbe est visqueuse, quand elle est fraiche. Ses feuilles sont trifides, linéaires, entières; ses fleurs sessiles, latérales, solitaires; sa tige diffuse. Cette plante a une odeur résineuse analogue à celle du pin, et une saveur amère.

CACAOIER ORDINAIRE.

THEOBROMA CACAO.

Arbre originaire de l'Amérique méridionale.

CACAO, la graine.

CACAO, semen.

Le fruit du cacaoier est ovoïde, obtus à son sommet, épais de trois pouces, long de six environ. Il contient, sous un péricarpe charnu une pulpe blanche, butyracée, douce, aigrelette, au centre

de laquelle sont groupées vingt cinq graines ou amandes, d'une saveur onctueuse et amère.

CANNELLIER BLANC.

CANELLA ALBA.

Arbre très commun en Amérique.

CANNELLIER BLANC, l'écorce intérieure.

CANELLA ALBA, cortex interior.

L'écorce intérieure du cannellier nous arrive en fragmens tubulés, solides, fragiles, d'un blanc jaunâtre ou grisâtre à l'extérieur, et striés en rouge. Ils sont blanchâtres, à leur surface interne. Cette écorce a une saveur chaude, aromatique, analogue à celle du gérofle.

CANNE à SUCRE OFFICINALE.

SACCHARUM OFFICINARUM.

La canne à sucre croit naturellement dans les deux Indes, où on la trouve dans les terrains humides. On la cultive en grand dans ces régions.

SUCRE CANDI ET SUCRE BLANC.

SACCHARUM CANDUM ET ALBUM.

Le sucre candi est en cristaux plus ou moins transparens, blancs, jaunes ou bruns, selon la pureté du sucre qui a servi à la cristallisation.

On ne doit employer en médecine que les cristaux blancs et parfaitement diaphanes.

Le sucre blanc nous est vendu en masses formées d'un assemblage de très petits cristaux. On l'obtient dans les raffineries par la purification du sucre brut.

CAROTTE COMMUNE.

DAUCUS CAROTA.

Elle croit dans les près et les paturages. Pour les graines, il faut choisir de préférence celles qui proviennent de la carotte sauvage.

CAROTTE SAUVAGE, les graines, la racine.

DAUCUS SYLVESTRIS, semen, radix.

Les graines de la carotte sont arrondies, grises, rugueuses, hérissées de poils, aromatiques et odoriférantes. Quant à la racine, elle est fusiforme, épaisse, charnue, d'une couleur jaune ou orangée, d'une saveur sucrée et agréable.

CARVI OFFICINAL,

CARUM CARVI.

Plante bisannuelle, elle croit particulièrement dans les provinces méridionales de l'Europe.

CARVI, les graines.

CARVI, semen.

Petites graines oblongues, un peu courbées, glabres, striées, d'un brun jaunâtre. Elles ont une saveur et une odeur aromatiques.

CASSE CANÉFICIER.

CASSIA FISTULA.

Cet arbre croit naturellement en Arabie et dans les deux Indes.

CASSE EN BATONS, le fruit.

CASSIA FISTULA, fructus.

Ces fruits sont alongés, cylindriques, d'un brun noirâtre : ils offrent intérieurement un grand nombre de loges séparées qui contiennent chacune une graine arrondie, aplatie, brune, environnée d'une pulpe noire et sucrée. Il faut rejeter les siliques légères, trop vieilles, ou bien encore celles qui font entendre un bruit quand on les agite.

CASSE à FEUILLES OBTUSES.

CASSIA SENNA.

Plante annuelle originaire de la haute Egypte.

SÉNÉ, les feuilles, les follicules.

SENNA, folia, folliculi.

Le séné d'Alexandrie offre des feuilles ovales et pointues, larges de trois lignes, légères, d'un

vert jaunâtre, d'une saveur amère, âcre et désagréable. Il ne faut point confondre ce séné avec celui de Tripoli dont les feuilles sont plus grandes, moins aiguës, plus vertes et rudes au toucher.

Le séné d'Italie offre également des feuilles plus grandes, plus larges, plus tronquées que celui qui nous vient d'Alexandrie; on remarque de plus à leur surface, un assez grand nombre de nervures légèrement proéminentes.

Enfin, dans le séné d'Arabie, les feuilles sont plus longues, plus aiguës, plus étroites que dans aucune des espèces précédentes: leur odeur est aussi plus faible. Les fruits ou follicules du séné sont aplaties, ovales-alongées, recourbées, inodores, d'une saveur salée et amère. Elles contiennent des graines oblongues.

CATAIRE OFFICINALE.

NEPETA CATARIA.

Plante vivace. On la trouve dans notre pays.

CATAIRE, l'herbe.

NEPETA, herba.

Herbe d'une saveur amère et aromatique. Ses feuilles sont pétiolées, cordiformes, dentées en scie; ses fleurs verticillées à l'extrêmité des rameaux, de manière à former des épis terminaux.

CENTAURÉE CHARDON BENIT.

CENTAUREA BENEDICTA.

Plante annuelle très commune dans les îles de l'Archipel. On la cultive dans les jardins.

CHARDON BÉNIT, l'herbe, les sommités.

CARDUUS BENEDICTUS, herba, summitates.

Les sommités du chardon bénit, recueillies au moment de la floraison, sont extrêmement amères. Elles présentent des fleurs composées, à fleurons jaunes et tubulés. Le calice de ces fleurs adhère aux feuilles adjacentes par le moyen d'un réseau laineux extrêmement délicat.

CERFEUIL CULTIVÉ.

CHAEROPHYLLUM SATIVUM.

Plante annuelle des régions méridionales de l'Europe. Elle est à la fois officinale et culinaire.

CERFEUIL, l'herbe fraiche.

CEREFOLIUM, herba recens.

Le cerfeuil présente des feuilles tripinnées, à folioles ovales, très minces, glabres, d'un vert clair, d'une odeur forte assez analogue à celle du fenouil. Leur saveur est douceâtre et aromatique.

CHANVRE CULTIVÉ.

CANNABIS SATIVA.

Plante annuelle très abondante dans les contrées septentrionales de l'Europe. On la cultive dans notre pays.

CHENEVIS.

CANNABIS, semen.

Petites graines arrondies, lisses, bivalves, contenant un noyau huileux et mucilagineux.

CHARBON DE BOIS LÉGER.

CARBO LIGNI LEVIORIS.

Nous le recevons en morceaux plus ou moins grands, noirs, et marquant de la même couleur les corps avec lesquels on les met en contact. Ce charbon doit être plus léger que l'eau, insipide, inodore, facile à réduire en poudre et avide de l'humidité répandue dans l'atmosphère.

CHÉLIDOINE GRANDE ÉCLAIRE.

CHELIDONIUM MAJUS.

Plante vivace très commune sur les décombres et le long des haies; on la cultive dans les jardins.

GRANDE CHÉLIDOINE, l'herbe fraiche.

CHELIDONIUM MAJUS, herba recens.

Les feuilles de cette plante sont minces, peu resistantes, d'une couleur verte inclinant vers le jaune. Elles ont une saveur âcre, amère; une odeur forte, désagréable, et contiennent, en abondance, un suc laiteux et safrané.

CHÈNE COMMUN.

QUERCUS ROBUR.

Arbre très commun dans notre pays.

CHÈNE, l'écorce, les fruits ou glands.

QUERCUS, cortex, fructus seu glandes.

L'écorce des jeunes branches du chène ordinaire est munie, à l'extérieur, d'un épiderme glâbre de couleur cendrée. A l'intérieur, elle est rougeâtre ou d'un brun pâle. Cette écorce a une saveur amère extrêmement astringente.

Les fruits du chène ou glands sont ovoïdes, un peu alongés, lisses, obtus, raboteux à leur base et protégés par une écorce épaisse d'un brun jaunâtre. La partie intérieure de ces glands est blanche, amère, très astringente, recouverte par une arille rougeâtre.

CHÈNE à GALLES.

QUERCUS INFECTORIA.

Cet arbrisseau croit dans l'Orient.

NOIX DE GALLE.

GALLAE QUERCINAE.

Excroissances arrondies, raboteuses, que la piqûre de deux petits insectes, du genre *Cynips*, fait développer sur les pétioles des feuilles. Les noix de galle les plus estimées viennent d'Alep : elles sont grosses, compactes, sans trous, d'un noir bleuâtre, et plus astringentes que celles des autres pays.

CHICORÉE SAUVAGE.

CICHOREUM INTYBUS.

Plante vivace : celle qui croit à l'état sauvage jouit de propriétés plus actives.

CHICORÉE, la racine, l'herbe fraiche.

CICHOREUM, radix, herba recens.

La racine est fusiforme, à peu près de la grosseur du pouce, d'un jaune brun à l'extérieur. Elle contient un suc laiteux amer.

La chicorée a les fleurs géminées, sessiles et les feuilles roncinées, à lobes aigus. Ces dernières ont une saveur amère et légêrement âcre.

CHOU CULTIVÉ, VARIÉTÉ ROUGE.

BRASSICA OLERACEA, VAR. RUBRA.

Plante bisannuelle très commune sur les côtes d'Angleterre ; on la cultive dans les jardins.

CHOU ROUGE, les têtes.

BRASSICA RUBRA, capita.

Il présente une tige arrondie, charnue, d'où partent des feuilles qui se rassemblent en tête, et fournissent un suc rouge très abondant.

CIGUË MACULÉE.

CONIUM MACULATUM.

Plante bisannuelle et indigène. Elle croit dans les lieux pierreux, ombragés, le long des chemins et des haies. On ne doit recueillir la ciguë qu'à la seconde année de sa croissance, et peu de tems avant la floraison. Il faut choisir de préférence, les plantes qui se rencontrent dans les endroits secs et particulièrement sur les bords des fossés desséchés. Après l'avoir séchée avec soin, on doit la conserver dans des vases bien fermés. La ciguë cultivée jouit de propriétés moins actives.

CIGUË, l'herbe.

CICUTA, herba.

La ciguë a les feuilles pétiolées, trois ou quatre fois pinnées avec impair, à pinnules opposées, à folioles lancéolées, pinnatifides, glabres, maculées.

Leur face supérieure est d'un vert foncé; l'inférieure, d'un vert plus pâle. Lorsqu'elles sont broyées, les feuilles de la ciguë exhalent une odeur particulière très désagréable, analogue à celle de l'urine

de chat ou à celle des cantharides. Elles ont une saveur douceâtre et un peu âcre.

Les plantes avec lesquelles on pourrait confondre la ciguë maculée, sont au nombre de quatre, mais, comme nous allons le voir, elles présentent toutes des caractères propres, à l'aide desquels on peut les reconnaître.

1°. CIGUË VIREUSE (CICUTA VIROSA) : Elle se trouve dans les endroits marécageux, et n'a point la tige marquée de tâches brunâtres.

2°. ETHUSE PETITE CIGUË (AETHUSA CYNAPIUM) : Ses feuilles sont d'un vert très foncé, brillantes à leur surface inférieure; les involucelles rabattues et pendantes.

3°. CERFEUIL SAUVAGE (CHAEROPHYLLUM SYLVESTRE) : Sa tige est cannelée et sans tache.

4°. CERFEUIL PENCHÉ (CHAEROPHYLLUM TEMULUM) : Il présente une tige rude au toucher, et des feuilles garnies de poils.

Il faut se défier de la ciguë qui n'exhale pas, quand on la broye, l'odeur particulière que nous avons assignée à celle qui jouit de toutes ses qualités.

CINCHONE à FEUILLES EN COEUR.

CINCHONA CORDIFOLIA.

QUINQUINA, l'écorce de quinquina ROYAL, ou quinquina JAUNE.

CHINA - CHINA, cortex peruvianus *REGIUS* seu *FLAVUS.*

Le quinquina du Pérou est plus épais, plus ligneux, que toutes les autres espèces de quinquina, et doit leur être préféré à cause de sa belle couleur jaune-cannelle, et de l'abondance de son principe amer. Celui de Surinam ou quinquina *nova*, diffère du quinquina jaune et du quinquina brun, en ce qu'il offre un épiderme d'un brun foncé, terne, entremêlé de taches cendrées, et marqué de stries sinueuses, longitudinales et proéminentes. Son parenchyme est d'ailleurs plus pâle, et se fendille facilement dans le sens de la longueur de ses fibres. Ce quinquina a une amertume très prononcée.

On a mis en usage, depuis quelques années, une écorce qui présente assez d'analogie avec le quinquina Royal. Cette écorce en diffère néanmoins par sa couleur plus pâle; son épiderme brun cendré, et sa saveur extrêmement amère. Elle est aussi beaucoup moins riche en principes résineux.

CINCHONE à FEUILLES LANCÉOLÉES.

CINCHONA LANCIFOLIA.

Arbre originaire du Pérou. On l'a aussi récemment découvert dans les forêts de la terre ferme.

QUINQUINA BRUN.

CHINA-CHINA, cortex peruvianus *FUSCUS.*

Cette écorce est amère, astringente, et légère-

ment aromatique. Il faut choisir de préférence les morceaux les plus petits, bruns, roulés sur eux mêmes, solides, pesants, à cassure nette, marquée de petits points brillans, et recouverts de petits lichens blanchâtres. Il ne faut pourtant pas rejeter les morceaux assez épais qui réunissent, d'ailleurs, les caractères que je viens d'assiguer au bon quinquina brun.

CINCHONE à FEUILLES OBLONGUES.

CINCHONA OBLONGIFOLIA.

QUINQUINA ROUGE, écorce rouge de Pérou.
CHINA-CHINA, cortex peruvianus *RUBER.*

Cette écorce est d'un rouge foncé, elle se présente en morceaux ou fragmens plus épais, plus pesans, que les quinquinas dont nous venons de parler. Ils sont aussi moins roulés sur eux mêmes, concaves, et d'une cassure nette. Le quinquina rouge est préférable aux autres espèces de quinquina à cause de l'abondance de ses principes résineux et astringent. On doit rejeter la partie ligneuse qui adhère assez souvent aux fragmens d'écorce.

CISTE DE CRÈTE.

CISTUS CRETICUS.

Cet arbuste croit dans les lieux secs et pierreux de l'île de Candie.

GOMME LADANUM, ou labdanum, la résine.
LADANUM GUMMI, seu labdanum, resina.

Résine solide, noire, pesante, roulée sur elle même, raboteuse à sa surface et à sa cassure. Quand on la broye avec les dents, elle produit un bruit semblable à celui que donnerait une substance entremêlée de grains de sable. Le labdanum a une saveur un peu amère, et une odeur agrèable. Jeté sur des charbons àrdens, il répand une fumée suave.

CITRONIER - ORANGER.

CITRUS AURANTIUM.

Arbre très commun en Orient et dans les provinces méridionales de l'Europe. Dans les Pays-Bas, on le cultive dans les serres.

ORANGER DE CURAÇAO ET D'ESPAGNE.

AURANTIUM CURASSAVICUM ET HISPALENSE.

Les feuilles; les fleurs non épanouies. Les fruits non parvenus à maturité; l'écorce du fruit fraiche ou séchée; le zeste.

Les feuilles de l'oranger sont ovales-allongées, et présentent, à leur bâse, des aîles ou appendices cordiformes; leur saveur est légèrement piquante, un peu amère; leur odeur agréable et balsamique.

Les fleurs, auxquelles on donne le nom de *Naphe*, exhalent, à l'état frais, une odeur ex-

trêmement suave : cette odeur disparait presqu'entièrement par la dessiccation ; les fleurs d'oranger ont une saveur amère. Les oranges vertes séchées, sont d'un brun terne inclinant sur le jaune. Leur saveur est amère et aromatique.

L'écorce de l'orange parvenue à maturité jouit d'une saveur également aromatique et un peu amère. Sa partie corticale se nomme le *Zeste*.

COCHLÉARIA DE BRETAGNE.

COCHLEARIA ARMORACIA.

Plante vivace ; on emploie particulièrement celle qui se cultive dans les jardins.

CRANSON, RAIFORT SAUVAGE, la racine fraiche.

ARMORACIA, *RAPHANUS RUSTICANS*, radix recens.

Racine allongée, épaisse, blanchâtre, succulente, d'une odeur forte, piquante, et qui lui est propre.

COCHLÉARIA OFFICINAL.

COCHLEARIA OFFICINALIS.

Plante annuelle très commune sur les digues et sur les dunes voisines de la mer. On la cultive dans notre pays.

COCHLEARIA, l'herbe fraiche.

COCHLEARIA, herba recens.

Le cochlearia exhale, à l'époque de la floraison, une odeur forte et très pénétrante. Ses feuilles radicales sont obtuses, cordiformes : celles de la tige, allongées et dentées d'une manière irrégulière.

COIGNASSIER CULTIVÉ.

CYDONIA VULGARIS.

Arbre des contrées méridionales de l'Europe. On le cultive aujourd'hui dans tous les jardins.

POIRES DE COING, les graines qu'elles contiennent.

CYDONIA MALA, pomum recens, semen.

Le fruit du coignassier est une mélonide pyriforme, arrondie, jaune, cotonneuse, anguleuse vers sa partie inférieure : elle renferme intérieurement une pulpe d'une odeur agréable, d'une saveur amère et astringente.

Les graines sont oblongues, aiguës, lisses, brunâtres; elles contiennent beaucoup de mucilage.

COLCHIQUE D'AUTOMNE.

COLCHICUM AUTUMNALE.

Plante vivace très commune dans les prés de la Belgique.

COLCHIQUE, la racine.

COLCHICUM AUTUMNALE, radix.

Bulbe solide, charnu, convexe d'un côté, plane de l'autre et marqué, sur cette dernière surface, d'une impression légère formée par la tige. Cette racine est blanche en dedans; en dehors elle se trouve recouverte par une membrane d'un brun foncé.

Le colchique d'automne a une odeur forte, désagréable, très pénetrante: sa saveur est très âcre, quand il est frais. On doit le recueillir au commencement de l'été.

CONSOUDE OFFICINALE.

SYMPHYTUM OFFICINALE.

Plante vivace; elle croit dans les prés humides, sur le bord des fossés et des ruisseaux. On la cultive dans les jardins.

GRANDE CONSOUDE, la racine.

CONSOLIDA MAJOR, *SYMPHYTUM*, radix.

Racine très allongée, de la grosseur du doigt, charnue et visqueuse, quand elle est fraiche. Séchée à une douce chaleur et conservée quelque temps, elle présente une partie centrale blanche, spongieuse, farineuse, très cassante, recouverte par un épiderme noirâtre. Cette racine a une saveur mucilagineuse très collante dans la bouche.

COPAHU OFFICINAL.

COPAIFERA OFFICINALIS.

Cet arbre croit dans l'Amérique méridionale et au Brésil.

BAUME DE COPAHU.

COPAIVAE BALSAMUM.

Baume transparent, d'une couleur légèrement citrine, d'une saveur aromatique et un peu amère. Le baume de Copahu peut être sophistiqué avec diverses substances, mais c'est ordinairement avec l'huile de térébenthine ou l'huile d'amandes douces. On reconnait qu'il est mêlé avec la térébenthine pour peu qu'on en verse une certaine quantité sur un fer chauffé à blanc, ou sur un morceau de papier que l'on expose ensuite à la flamme du bougie. L'évaporation décèle bientôt l'odeur de le térébenthine. Le mélange du baume de Copahu avec l'huile d'amandes est aisé à constater, parceque cette dernière n'étant pas soluble, même dans l'esprit de vin le plus concentré, elle se dépose dans le fond du vase, tandis que le baume se dissout entièrement.

CORIANDRE CULTIVÉ.

CORIANDRUM SATIVUM.

Plante annuelle des contrées méridionales de l'Europe; on la cultive dans les jardins.

CORIANDRE, les fruits.

CORIANDRUM, semen.

Ces graines sont sphériques, d'un gris jaunâtre, d'une saveur et d'une odeur aromatiques.

CROTON CASCARILLE.

CROTON ELUTERIA.

Arbre des îles de Bahama, très commun dans plusieurs autres contrées de l'Amérique.

CASCARILLE, l'écorce.

CASCARILLA, cortex.

Cette écorce nous arrive en morceaux roulés sur eux mêmes, tubulés, solides, pesans, épais d'une ligne environ, recouverts d'un épiderme blanc grisâtre, rugueux et insipide. Elle est brunâtre à l'intérieur et possède une saveur amère, aromatique. Quand on brûle cette écorce, elle répand une odeur forte et musquée.

CUCUMÈRE COLOQUINTE.

CUCUMIS COLOCYNTHIS.

Plante annuelle des climats chauds; elle croit abondamment dans le voisinage d'Alep.

COLOQUINTE, le fruit.

COLOCYNTHIS, fructus.

Ce fruit est globuleux, blanc, léger, de la grosseur du poing; il contient intérieurement une pulpe spongieuse, âcre, amère, partagée en cellules qui renferment des graines oblongues et aplatiés.

CUCUMÈRE MELON.

CUCUMIS MELO.

Plante annuelle originaire de la Tartarie; on la cultive beaucoup dans les jardins.

MELON, les graines.

MELO, semina.

Ces graines sont pédicellées, ovales, aiguës, lisses et aplaties. Elles contiennent du mucilage et une huile fixe.

CUMIN OFFICINAL.

CUMINUM CYMINUM.

Plante annuelle; elle croit en Orient.

CUMIN, les graines.

CUMINUM, semen.

Graines aromatiques, oblongues, striées, assez semblables à celles de carvi, mais plus larges du double.

CURCUMA LONG.

CURCUMA LONGA.

Plante vivace des Indes Orientales.

CURCUMA, la racine.
CURCUMA, radix.

Elle nous vient en morceaux allongés ou arrondis, pesans, ruguenx, d'un jaune pâle à l'extérieur, d'un jaune foncé à l'intérieur. Sa saveur est amère et aromatique.

CURCUMA ZÉDOAIRE.
CURCUMA ZEDOARIA.

Plante vivace; elle croit aux Indes Orientales.

ZÉDOAIRE, la racine.
ZEDOARIA, radix.

Cette racine se trouve dans le commerce en morceaux tantôt ronds, tantôt allongés, gris en dehors, jaunes en dedans; d'une saveur âcre, un peu amère, et d'une odeur aromatique assez analogue à celle du camphre.

CYNOGLOSSE OFFICINALE.
CYNOGLOSSUM OFFICINALE.

Plante annuelle; on la rencontre dans les lieux arides de notre pays.

CYNOGLOSSE, l'herbe, la racine.
CYNOGLOSSUM, herba, radix.

Cette plante présente des feuilles larges, lan-

céolées molles et velues, sessiles, d'une odeur désagréable assez semblable à celle que donnent les souris.

La racine de cynoglosse est grosse, rameuse, charnue, grise ou noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans.

DAPHNÉ BOIS-GENTIL.

DAPHNE MEZEREUM.

Cet arbuste croit abondamment en France, en Espagne et dans les contrées méridionales de l'Allemagne. On le cultive dans notre pays.

MEZÉREON, l'écorce; on le nomme aussi GAROU.

MEZEREUM, cortex, *GAROU* dictus.

Cette écorce est d'une acreté extrême. Nous la recevons en morceaux minces, de couleur jaune-paille, recouverts d'un épiderme noirâtre, et soyeux à leur surface interne.

DAUPHINELLE STAPHISAIGRE.

DELPHINIUM STAPHISAGRIA.

Plante bisannuelle des contrées méridionales de l'Europe.

STAPHISAIGRE, la graine.

STAPHISAGRIA, semen.

Les graines de staphisaigre sont irrégulièrement triangulaires comprimées, courbes, raboteuses, d'un gris noirâtre à l'extérieur. Elles renferment une amande blanche-jaunâtre, huileuse, d'une saveur très amère et extrêmement âcre.

DIGITALE POURPRÉE.

DIGITALIS PURPUREA.

Plante bisannuelle : elle croit dans les bois et se cultive dans les jardins. Il faut toujours choisir la plante qui vient à l'état sauvage.

DIGITALE, les feuilles.

DIGITALIS, folia.

La digitale a les feuilles ovales, aiguës rugueuses, velues, dentées sur les bords. Leur saveur est amère et extrêmement âcre.

DORSTÉNIE CONTRAYERVA.

DORSTENIA CONTRAYERVA.

Plante vivace originaire du Pérou.

CONTRAYERVA, la racine.

CONTRAYERVA, radix.

Racine composée d'un tubercule oblong, noueux, tuberculeux, duquel partent des radicules très minces, d'un rouge brun. Elle a une saveur amère, légèrement âcre, et une odeur aromatique.

ERYTHRÉE PETITE CENTAURÉE.

ERYTHRAEA CENTAURIUM.

Plante annuelle très commune dans les lieux sablonneux et surtout dans le voisinage des côtes.

PETITE CENTAURÉE, les sommités fleuries.

CENTAURIUM MINUS, summitates florentes.

Les sommités fleuries de la petite centaurée se distinguent par leurs fleurs rouges, leurs feuilles ovales, et par une amertume très prononcée.

ESPRIT DE GRAINS à 10 DÉGRÈS.

SPIRITUS FRUMENTI GRADUUM DECEM.

On le prépare par la distillation des grains de seigle préalablement fermentés. Sa pésanteur spécifique est à celle de l'eau distillée comme 931 ou 936 est à 1000.

ESPRIT DE VIN à 10 DÉGRÈS.

SPIRITUS VINI GRADUUM DECEM.

Liquide très volatil, limpide, d'une odeur très forte, lequel s'obtient par la distillation du jus de raisins, auquel on a fait subir une fermentation préalable. Sa pesanteur spécifique est à celle de l'eau distillée comme 931 ou 936 est à 1000.

EXPRIT DE VIN CONCENTRÉ à 15 DÉGRÈS.

SPIRITUS VINI FORTIOR GRADUUM QUINDECIM.

On le trouve dans le commerce sous la dénomination de *Brandewijn* ou de *voorloop drie kwart ;* sa pesanteur spécifique est à celle de l'eau distillée comme 907 ou 911 est à 1000.

EUCALYPTE RÉSINIFÈRE.

EUCALYPTUS RESINIFERA.

Arbre de la Nouvelle Hollande. Voyez Kino.

EUGENIA GÉROFLIER.

EUGENIA CARYOPHYLLATA.

Cet arbre croit dans les Indes orientales et particulièrement aux îles Moluques.

GÉROFLIER AROMATIQUE, les fleurs non encore épanouies et séchées, l'huile.

CARYOPHILLUS AROMATICUS, flores vix aperti, siccati, oleum.

Les fleurs du géroflier, non encore épanouies, ressemblent à de petits clous d'une couleur brune-noirâtre : elles contiennent une huile volatile d'une saveur chaude, aromatique, d'une odeur très pénétrante.

L'huile de gérofles doit être fluide, blanche, limpide, plus pesante que l'eau, d'une odeur aromatique agréable. Il faut rejéter celle qui est brune, épaisse, ou sophistiquée avec l'huile de térébenthine ou l'essence de gérofles.

EUPHORBE OFFICINAL.

EUPHORBIA OFFICINARUM.

Arbuste originaire des contrées méridionales de l'Afrique.

EUPHORBE, gomme résine.

EUPHORBIUM, gummi-resina.

Cette gomme résine découle de l'écorce incisée de l'euphorbe officinal, sous la forme d'un suc laiteux qui se concrète spontanément au contact de l'air. Elle nous arrive en morceaux de grosseur variée, arrondis ou anguleux, fragiles, d'une couleur jaunâtre, d'une saveur âcre et brûlante. Cette résine n'a par elle-même aucune odeur; quand elle est allumée, elle en répand une qui n'est pas désagréable.

FÉRULE ASA-FOETIDA.

FERULA ASA-FOETIDA.

Plante vivace originaire de la Perse.

ASA FOETIDA, gomme résine.

ASA FOETIDA, gummi-resina.

Substance gummo-resineuse tenace, jaunâtre ou rougeâtre à l'extérieur, parsemée de particules diaphanes. L'Asa foetida a une saveur âcre, amère, et une odeur désagréable, très fétide, fortement alliacée.

FÉRULE OPOPANAX.

FERULA OPOPANAX.

Plante vivace ; elle croit dans les contrées méridionales de l'Europe et en Orient.

OPOPANAX, gomme résine.

OPOPANAX, gummi-résina.

Nous la recevons en grains arrondis, fragiles, un peu gras au toucher, d'une saveur amère, désagréable, d'une odeur analogue à celle de la racine de livèche.

FÉRULE DE PERSE, voy. SAGAPENUM.

FERULA PERSICA, vid. *SAGAPENUM*.

FIGUIER COMMUN.

FICUS CARICA.

Cet arbre croit naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe.

FIGUIER, les fruits secs.

CARICA, fructus siccati.

Les fruits ou figues sèches sont arrondies, aplaties, d'un blanc jaunâtre, et contiennent une pulpe consistante, très sucrée, parsemée de petites graines lenticulaires. Celles que l'on retire de Smyrne sont plus grandes, plus sucrées, et doivent être préférées.

FRÊNE à FEUILLES RONDES.

ORNUS ROTUNDIFOLIA.

Arbre très commun dans la Calabre et en Sicile.

LA MANNE.

MANNA.

On appelle manne le suc visqueux qui découle du tronc et des rameaux du frêne à feuilles rondes, soit spontanément, soit au moyen d'incisions plus ou moins nombreuses pratiquées dans leur écorce. La première recolte de ce suc se fait dans le mois de Juin et de Juillet; la seconde, dans le mois d'Août. La manne choisie, ou en bâtons, nous arrive en fragmens allongés, formés de couches superposées, plats ou légèrement concaves d'un côté, convexes de l'autre. La manne commune, qu'on nomme aussi manne de Calabre et de Sicile, est en morceaux de grosseur variée, mous, souvent agglomérés, tantôt bruns, tantôt jaunâtres, et ordinairement entremêlés de brins de pailles, de grains de sable ou d'autres corps étrangers.

Quand on veut se procurer de la manne, il faut la choisir en fragmens légers, secs, très purs, d'un blanc jaunâtre ou rosé, et contenant intérieurement une substance liquide sucrée. On substitue parfois à la manne en bâtons, un mélange composé de mauvaise manne, de sucre, d'amidon, de scammonée et de sulfate de soude; mais on

reconnait facilement cette altération, les morceaux formés par ce mélange n'étant point composés de couches superposées.

On falsifie aussi quelquefois la manne avec un mélange de manne détériorée, de sucre, de miel, de syrop, et de farine ou d'amidon. Ce mélange frauduleux peut également se reconnaître à sa saveur miellée, nauséabonde, à sa couleur foncée, et à son odeur acide.

FROMENT D'ÉTÉ ET FROMENT D'HIVER.

TRITICUM AESTIVUM ET TRITICUM HYBERNUM.

Plante annuelle cultivée en grand dans les Pays-Bas.

LE FROMENT, l'amidon, la farine.

TRITICUM, amylum, farina.

L'amidon est le principe farineux séparé du gluten végétal, lorsqu'on traite le froment par l'eau froide. Cette substance est blanche, insipide, inodore, et fait entendre un certain bruit quand on la presse dans la main. Elle est insoluble dans l'eau froide, mais avec l'eau bouillante, elle forme un *solutum* transparent et très gluant. La farine se prépare en broyant les grains de froment entre des meules de pierre.

FROMENT RAMPANT.

AGROPYRUM REPENS.

Plante vivace. Elle est très commune dans les lieux incultes et particulièrement dans les près.

CHIENDENT, la racine.

GRAMEN, radix.

Racine rampante, glabre, très longue, articulée, blanchâtre, d'une saveur sucrée.

FUMETERRE OFFICINALE.

FUMARIA OFFICINALIS.

Plante annuelle extrêmement commune.

FUMETERRE, l'herbe fraiche.

FUMARIA, herba recens.

La fumeterre a une tige rameuse garnie de feuilles composées à folioles trilobées et très tendres. Elle donne une saveur amère.

GAÏAC OFFICINAL.

GUAJACUM OFFICINALE.

Cet arbre croit aux Indes Occidentales et dans l'Amérique Méridionale.

GAÏAC OU BOIS-SAINT, l'écorce, la résine.

GUAJACUM, *LIGNUM SANCTUM dictum*, cortex, resina.

Ce bois est pésant, compact, d'un brun jau-

nâtre, résineux, d'une saveur un peu âcre, amère, d'une pésanteur spécifique supérieure à celle de l'eau. Son odeur, à peine sensible, se développe par la chaleur et parait aromatique. L'aubier est d'une couleur plus pâle à peu près blanche. Le gaïac est recouvert par une écorce mince, raboteuse, composée de petites lames brunes ou grisâtres, et marquée extérieurement de fissures nombreuses, et de taches livides, presque noires. Cette écorce a une saveur extrêmement âcre.

La résine de gaïac nous arrive en morceaux irréguliers, d'une couleur brune-verdâtre, fragiles, friables, à cassure brillante, et auxquels sont encore souvent attachés des morceaux d'écorce. Les morceaux les plus petits sont transparens, d'une saveur un peu amère, âcre et brûlante; ils répandent une odeur particulière quand on les jette sur des charbons ardens. Réduite en poudre et exposée à la lumière, cette resine prend une teinte verte plus ou moins vive.

La résine de gaïac découle d'elle même des vieux gaïacs, par les gerçures de l'écorce, ou bien artificiellement par des entailles qu'on y pratique. Celle que l'on obtient naturellement est préférable, et se reconnait aisément par la facilité avec laquelle elle se dissout dans l'alcool. Triturée avec le mucilage de gomme arabique et étendue dans une quantité suffisante d'eau distillée, elle communique à cette dernière une teinte laiteuse, qui devient bleue au bout de quelques heures, et qu'on peut faire passer au vert par l'addition d'un peu de potasse.

Lorsque la résine de gaïac est sophistiquée avec la colophone, la dissolution se trouble, parceque cette dernière substance ne se dissout pas dans la potasse.

GALBANUM, gomme résine.

GALBANUM, gummi-resina.

Nous recevons cette gomme résine en fragmens secs, brillans, blancs-jaunâtres, d'une odeur forte, désagréable, d'une saveur âcre et un peu amère. Il faut préférer celle qui se trouve en grains demi-transparens, d'une couleur blanchâtre, ou d'un jaune tirant sur le rouge.

Suivant *Linné*, le galbanum provient d'un arbre qui croit au Cap de Bonne Espérance, et auxquel il donne le nom de *Bubon Galbanifère* (Bubon Galbanum); mais *Sprengel* a montré, dans ces derniers temps, que la véritable origine de cette gomme-résine était encore inconnue.

GARANCE DES TEINTURIERS.

RUBIA TINCTORUM.

Plante vivace des contrées méridionales de l'Europe; on la cultive en grand dans notre pays.

GARANCE, la racine.

RUBIA TINCTORUM, radix.

Racine oblongue, cylindrique, mince, garnie de radicules latérales, d'un rouge foncé à l'intérieur.

Elle a une saveur astringente un peu amère. Il faut préférer celle qui est d'une teinte rouge.

GENÊT A BALAIS.

SPARTIUM SCOPARIUM.

Cet arbrisseau croit naturellement dans les lieux élevés et sablonneux.

GENÊT, les sommités, la graine.

GENISTA, summitates, semen.

Arbuste à feuilles ternées, solitaires, à rameaux anguleux, sans épines : sa saveur est amère, nauséabonde. On doit le recueillir en automne.

GÉNÉVRIER COMMUN.

JUNIPERUS COMMUNIS.

Cet arbrisseau croit naturellement dans les lieux arides de notre pays.

GÉNÉVRIER, les baies.

JUNIPERUS, baccae.

Le fruit du génévrier est une petite baie entière, résineuse, d'une odeur pénétrante, d'une saveur un peu amère, aromatique et légèrement sucrée.

GÉNÉVRIER SABINE.

JUNIPERUS SABINA.

Cet arbuste croit naturellement en Portugal, en Italie et en Sibérie. On le cultive dans les jardins.

SABINE, les feuilles.

SABINA, folia.

Les feuilles de la sabine sont étroites, longues de deux lignes, glabres, épaisses et glanduleuses dans leur partie moyenne. Elles ont une odeur très forte, une saveur âcre, chaude et amère.

GENTIANE JAUNE.

GENTIANA LUTEA.

Plante vivace très commune dans les Alpes.

GENTIANE ROUGE, la racine.

GENTIANA RUBRA, radix.

Racine très longue, environ de l'épaisseur du pouce, garnie d'aspérités annulaires, brune à l'extérieur; jaunâtre dans sa partie centrale. Elle est très amère.

GEOFFROYA DE SURINAM.

GEOFFROYA SURINAMENSIS.

Arbre de l'Amérique Méridionale. Il est très commun dans les forêts de Surinam.

GEOFFROYA DE SURINAM, l'écorce.

GEOFFROYA SURINAMENSIS, cortex.

Cette écorce, ordinairement couverte de petits lichens cendrés, est épaisse, fibreuse, d'un brun

noirâtre à l'extérieur, d'une couleur plus claire à sa surface interne, à l'état frais, elle exhale une odeur désagréable qui se dissipe tout à fait par la dessiccation. Cette écorce a une saveur amère et un peu astringente.

GERMANDRÉE AQUATIQUE.

TEUCRIUM SCORDIUM.

Plante vivace ; on la cultive dans les jardins de notre pays.

SCORDIUM, l'herbe.

SCORDIUM, herba.

Cette plante, offre des feuilles ovales, sessiles, légèrement crépues et dentelées. Sa saveur est amère et alliacée.

GERMANDRÉE MARUM.

TEUCRIUM MARUM.

Cet arbuste croit dans les contrées méridionales de l'Europe et en Orient. Il est très commun en Syrie et en Espagne.

MARUM DE SYRIE, l'herbe.

MARUM SYRIACUM, herba.

Herbe aromatique, d'une odeur forte, garnie de feuilles ovales, entières, aiguës, pétiolées, blanches et tomenteuses à leur surface inférieure.

GERMANDRÉE PETIT CHÊNE.

TEUCRIUM CHAMAEDRYS.

Plante vivace ; on la cultive dans les jardins.

GERMANDRÉE, l'herbe fleurie.

CHAMAEDRYS, herba florens.

Cette plante pousse des tiges couchées, d'un vert pubescent, et supporte des feuilles ovales, crénelées, presque incisées, obtuses, pétiolées : ses fleurs sont ternées, purpurines. La Germandrée a une odeur légèrement aromatique que la dessiccation fait disparaître.

GINGEMBRE OFFICINAL.

ZINGIBER OFFICINALE.

Plante vivace originaire des Indes orientales.

GINGEMBRE, la racine.

ZINGIBER, radix.

Racine noueuse, tuberculeuse, aplatie, résineuse, d'une couleur cendrée ou jaunâtre à sa surface extérieure. Elle a une saveur chaude, aromatique, extrêmement âcre. Il faut rejeter celle qui est brune et d'une consistance cornée.

GLÉCOME HÉDÉRACÉ.

GLECHOMA HEDERACEA.

Plante vivace très commune : on la cultive dans les jardins.

LIERRE TERRESTRE, l'herbe.

HEDERA TERRESTRIS, herba.

Les feuilles de cette plante sont réniformes, crénelées, d'une saveur et d'une odeur légèrement aromatiques.

GOMME AMMONIAQUE, gomme résine.

AMMONIACUM GUMMI, gummi-resina.

La gomme ammoniaque récente, est en larmes d'un blanc jaunâtre à l'extérieur, lactescentes en dedans. Quand elle est vieille, elle se présente sous la forme d'une substance de couleur jaunâtre ou rougeâtre, entremêlée d'une plus ou moins grande quantité de grains plus foncés. Cette gomme-résine a une odeur forte, balsamique, désagréable, et une saveur douceâtre légèrement amère. Il faut rejeter celle qui contient des corps étrangers.

On ignore encore l'origine de la gomme ammoniaque, bien que *Willdenow* prétende qu'elle soit préparée avec le suc de l'*héraclée gommifère* (Heracleum gummiferum).

GOUET TACHETÉ.

ARUM MACULATUM.

Plante vivace très commune dans les bois et les

lieux ombragés des provinces méridionales des Pays-Bas.

ARUM, la racine fraiche.

ARUM, radix recens.

Racine tubereuse, ovale alongée, blanche, farineuse, friable, de la grosseur d'un petit oeuf de pigeon. Lorsqu'elle est fraiche, elle a une saveur extrêmement âcre qui se perd en partie par la dessiccation. En automne, la racine d'arum jouit de propriétés plus actives qu'en toute autre saison; c'est à cette époque qu'on doit la recueillir.

GRATIOLE OFFICINALE.

GRATIOLA OFFICINALIS.

Plante très commune dans les provinces méridionales des Pays-Bas; on la cultive dans les jardins.

GRATIOLE, l'herbe, la racine.

GRATIOLA, herba, radix.

La gratiole offre une tige herbacée, âcre et amère, garnie de feuilles lancéolées, glabres, denticulées, et de fleurs personées, blanches, pourvues de deux étamines. La racine de cette plante est mince, cylindrique, de la grosseur d'une plume de pigeon, géniculée, blanche, d'une saveur âcre et amère.

GRENADIER COMMUN.

PUNICA GRANATUM.

Arbre très commun en Espagne.

GRENADIER, l'écorce du fruit, les fleurs, appelées aussi Balaustes.

GRANATUM, cortex fructus, flores baulaustiorum dicti.

L'écorce du fruit a une couleur jaune-rougeâtre, et une saveur très astringente.

Les fleurs ou *balaustes*, sont arrondies, d'un rouge vif, et jouissent d'une saveur analogue à celle de l'écorce du fruit. Le calice qui supporte les pétales est d'une couleur plus foncée que ces dernières.

Les fleurs se recueillent sur plusieurs espèces de grenadiers.

GROSEILLIER NOIR.

RIBES NIGRUM.

Cet arbuste croit naturellement dans les vallées et sur le bord des ruisseaux. On le cultive dans les jardins.

GROSEILLIER NOIR, les baies récentes, les feuilles.

RIBES NIGRUM, baccae recentes, folia.

Le fruit est une baie d'un noir foncé, arrondie,

à peu près de la grosseur du pois, ombiliquée à son sommet, renfermant une pulpe fluide d'un rouge de sang, d'une odeur peu agréable et d'une saveur légèrement sucrée.

GROSEILLIER ROUGE.

RIBES RUBRUM.

Arbrisseau commun dans les haies et dans les bois où il vient naturellement. On le cultive beaucoup dans les jardins.

GROSEILLIER ROUGE, les baies récentes.

RIBES RUBRUM, baccae recentes.

Ces baies sont globuleuses, pisiformes, ombiliquées, et contiennent un suc très rafraichissant, doué d'une belle couleur rouge, et d'une saveur acidule et sucrée. Les baies du groseillier cultivé sont plus grosses.

GUIMAUVE OFFICINALE.

ALTHAEA OFFICINALIS.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les terrains argilleux humides; on la cultive dans les jardins.

GUIMAUVE, la racine, les feuilles, les fleurs.

ALTHAEA, radix, folia, flores.

Racine cylindrique, environ de la grosseur du

doigt, munie extérieurement d'un épiderme grisâtre ou jaunâtre. Sa partie centrale est mucilagineuse. Sa saveur est douce, légèrement sucrée.

Les feuilles de la guimauve sont triangulaires, et couvertes d'un duvet très doux, d'un blanc cendré; leur saveur est également douce, mucilagineuse.

Les fleurs ressemblent à celles de la mauve et contiennent beaucoup de mucilage.

HELLÉBORE NOIR.

HELLEBORUS NIGER.

Plante vivace; elle croit dans les montagnes de la Suisse et dans les forêts de la Belgique. Il ne faut pas mettre en usage celle que l'on cultive dans les jardins.

HELLÉBORE NOIR, MÉLAMPODE, la racine.

HELLEBORUS NIGER, *MELAMPODIUM*, radix.

La racine d'hellébore présente un collet arrondi, d'où partent, en différens points de son étendue, un grand nombre de fibrilles radicillaires noires à l'extérieur, blanches dans leur partie centrale. Ces fibrilles ont une saveur âcre, un peu acerbe et amère. Les plus petites jouissent de propriétés bien plus actives que les autres, et même que le collet d'où elles partent.

On substitue quelquefois à la racine de l'hellébore noir, les racines du trolle d'Europe (Trol-

lium Europaeum) de l'actée en epi (Actaea spicata), et particulièrement celles de l'adonis printanier (Adonis vernalis) On reconnait facilement cette dernière à son collet court, à ses fibrilles plus nombreuses, plus fines, plus charnues; elles sont aussi plus noires à l'extérieur, et d'un blanc plus éclatant à l'intérieur.

Les filamens radicillaires de l'adonis printanier ont une saveur plus désagréable, âcre, amère et un peu sucrée.

HEMATOXYLON DE CAMPÈCHE.

HAEMATOXYLON CAMPECHIANUM.

Cet arbre croit dans les contrées les plus chaudes de l'Amérique.

BOIS DE CAMPÈCHE.

CAMPECHENSE LIGNUM.

Ce bois est dur, compact, d'un rouge foncé, d'une saveur légèrement astringente et douceâtre.

HÉRACLÉE GOMMIFÈRE, voy. GOMME AMMONIAQUE.

HERACLEUM GUMMIFERUM, vid. *AMMONIACUM GUMMI.*

HIPPOCASTANE COMMUN.

AESCULUS HIPPOCASTANUM.

Arbre originaire de l'Asie septentrionale. On le cultive beaucoup dans les Pays-Bas.

MARONNIER D'INDE, l'écorce.

HIPPOCASTANUM, cortex.

Cette écorce d'une saveur amère fortement styptique, se trouve recouverte extérieurement d'un épiderme brun-rougeâtre. A l'intérieur, elle est d'une couleur de rouille.

HOUBLON CULTIVÉ.

HUMULUS LUPULUS.

Plante vivace ; elle croit naturellement dans les haies et sur la lisière des bois.

HOUBLON, les cones.

LUPULUS, strobili.

Les cones ou fruits du houblon sont ovoïdes allongés, composés d'écailles larges, imbriquées, d'un blanc jaunâtre. Leur odeur est forte, balsamique, leur saveur amère, aromatique, âcre et un peu astringente.

HYSSOPE OFFICINALE.

HYSSOPUS OFFICINALIS.

Cette plante croit naturellement, mais elle n'est pas commune : on la cultive dans les jardins.

HYSSOPE, la tige garnie de ses sommités fleuries.

HYSSOPUS, herba cum summitatibus florentibus.

L'hyssope se reconnait à ses feuilles lancéolées et à ses fleurs épiées, unilatérales. On la range au nombre des espèces aromatiques.

IMPÉRATOIRE DES ALPES.

IMPERATORIA OSTRUTHIUM.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les montagnes de la Suisse et de beaucoup d'autres pays. On la cultive dans les jardins.

IMPÉRATOIRE, la racine.

IMPERATORIA, radix.

Racine cylindrique, oblongue, comprimée, noueuse, articulée par des noeuds annulaires, chevelue, d'un gris noir à l'extérieur.

Elle a une saveur chaude, piquante, et très aromatique. Son odeur est assez analogue à celle de l'angélique.

IPÉCACUANHA ANNELÉ.

CEPHAËLIS IPECACUANHA.

Plante vivace; elle croit dans les forêts épaisses du Brésil, autour de Fernambouc et de Rio-Janeiro.

IPÉCACUANHA, l'écorce de la racine.

IPECACUANHA, radicis cortex.

La racine d'Ipécacuanha est mince, diversement contournée, blanche à l'intérieur; recouverte extérieurement par un épiderme gris-cendré et marquée, dans le même sens, d'impressions annulaires, saillantes, très rapprochées. On remarque, à son centre, un axe ligneux, filiforme, insipide, d'un blanc jaunâtre. La saveur de cette racine est amère, âcre, nauséabonde; son odeur, faible et désagréable.

La poudre d'Ipécacuanha perd de ses propriétés actives quand on en prépare une trop grande provision, ou qu'on néglige de la conserver dans un vase fermé par un bouchon de verre.

On falsifie quelquefois l'Ipécacuanha avec une racine qui présente avec elle la plus grande analogie. Cette dernière est ordinairement plus épaisse, moins rugueuse, et marquée d'anneaux circulaires bien plus distincts. Elle donne, par la trituration, une poudre grise jaunatre. Ces caractères sont les seuls auxquels on puisse la distinguer de l'Ipécacuanha.

IPOMÉE JALAP.

IPOMOEA JALAPA.

Plante vivace; elle croit dans les environs de Xalappe, de la Vera Crux, sur les côtes de la Géorgie, et dans les lieux sablonneux de la Floride.

JALAP, la racine.

JALAPPA, radix.

Cette racine est oblongue. Nous la recevons entière ou coupée en rouelles compactes, pesantes, résineuses, couvertes d'une écorce rugueuse d'un brun noir. En dedans, la racine de jalap est grise et marquée de veines noirâtres : elle a une odeur nauséabonde, et une saveur âcre, astringente. Les morceaux les plus noirs sont très riches en résine, et par cela même, jouissent de propriétés plus énergiques.

IRIS DE FLORENCE.

IRIS FLORENTINA.

Plante vivace très commune en Italie et surtout dans les environs de Florence. On la cultive pour sa racine.

IRIS DE FLORENCE, la racine.

IRIS FLORENTINA, radix.

Cette racine nous arrive en morceaux compacts, pesants, blancs, comprimés et d'une forme irrégulière qui provient de l'enlèvement de l'épiderme dont ils étaient recouverts, ainsi que de la séparation des fibrilles qui y étaient adhérentes. La racine d'Iris exhale une odeur de violette : sa saveur est un peu amère et légèrement âcre.

JONC DRAGON.

CALAMUS DRACO.

Arbre des Indes orientales.

SANG-DRAGON, la résine.

SANGUIS DRACONIS, resina.

On la trouve, dans le commerce, en gouttes ou larmes enveloppées dans des feuilles. Ces masses, plus ou moins grosses, sont résineuses, fragiles, d'un rouge foncé et donnent, par la trituration, une poudre ayant la couleur du cinabre. Exposées sur des charbons ardens, elles répandent une odeur balsamique. La résine sang-dragon en pains est d'un rouge encore plus foncé et se vend à vil prix.

JOUBARBE DES TOITS.

SEMPERVIVUM TECTORUM.

Plante vivace; on la trouve sur les toits, sur les murs et sur les rochers.

SEDUM GRAND, les feuilles récentes.

SEDUM MAJUS, folia recentia.

Les feuilles de la joubarbe sont ovales, aiguës, ciliées sur leurs bords, épaisses, un peu concaves en dessus, charnues, rougeâtres à leur sommet. Leur saveur est âpre et acide.

JUSQUIAME NOIRE.

HYOSCYAMUS NIGER.

Plante bisannuelle très commune dans les champs et dans les terrains incultes de l'Europe. La culture lui fait perdre de ses propriétés actives.

JUSQUIAME, les feuilles fraiches, les graines.
HYOSCYAMUS, folia recentia, semen.

La jusquiame offre des feuilles amplexicaules, sinuées, velues, visqueuses, d'une odeur extrêmement nauséabonde.

Les graines sont petites, arrondies, d'un gris-cendré.

KINO, GOMME KINO, GOMME DE GAMBIE; le suc concret.

KINO, seu *GUMMI KINO*, seu *GUMMI-GAMBIENSE*; succus induratus.

On rencontre dans le commerce trois sortes de kino; les deux premières sont les seules usitées en médecine.

La première espèce de kino s'écoule d'un arbre qui croit dans l'intérieur de l'Afrique et que les naturels du pays nomment *Pau de sangue*.

Elle est en morceaux ou petits fragmens durs, opaques, d'un rouge noirâtre, d'une saveur légèrement astringente. Quand on la broie entre les dents, elle fait entendre un bruit particulier et ne colore point la salive.

Le kino de la seconde sorte, nous vient des Indes occidentales ; on l'extrait du coccoloba uvifère (coccoloba uvifera), arbre originaire de l'Amérique septentrionale.

Le commerce nous le fournit en morceaux épais, conservant encore la forme des vases dans lesquels il a été épaissi : ils se réduisent facilement en une poudre d'un brun foncé, et craquent sous la dent.

La couleur de cette substance est très foncée, sa cassure brillante, résineuse, ses bords transparens : sa saveur, d'abord acidule, devient ensuite très amère, et astringente, avec un arrière gout douceâtre.

La troisième espèce de gomme kino provient de la nouvelle Hollande où on la retire de l'eucalypte résinifère (eucalyptus resinifera). Nous la recevons en morceaux de forme et de grandeur variées, d'un brun foncé, ordinairement entremêlés de matières étrangères. Lorsqu'on la mâche, elle ne produit pas le même bruit que les deux espèces précédentes, mais bien un craquement, qui n'est dû qu'aux grains de sable dont elle est le plus souvent accompagnée : elle adhère encore aux dents après la mastication, et a une saveur astringente et un arrière-gout douceâtre.

KRAMÉRIE TRIANDRE.

KRAMERIA TRIANDRA.

Cet arbrisseau croit dans les lieux arides et sa-

blonneux que l'on trouve sur le penchant des montagnes du Pérou. Il est très commun près de Huanuca.

RATANHIA, la racine.

RATANHIA, radix.

Racine très longue, rampante, très rameuse, munie d'une écorce épaisse d'un brun rougeâtre : elle est rouge à sa partie centrale. La racine de ratanhia a une saveur fortement astringente et amère.

LAITUE VIREUSE.

LACTUCA VIROSA.

Plante annuelle très commune dans le midi de l'Europe ; elle croit dans les champs et le long des haies.

LAITUE SAUVAGE, l'herbe.

LACTUCA SYLVESTRIS, herba.

La tige de la laitue donne attache à des feuilles horizontales, dentelées, ayant les nervures de la face inférieure garnies d'epines. Elle contient un suc amer, désagréable, d'une odeur vireuse assez analogue à celle que donne le pavot.

LAURIER CAMPHRIER.

LAURUS CAMPHORA.

Arbre des Indes orientales ; il est très commun au Japon.

CAMPHRE.

CAMPHORA.

Le camphre de bonne qualité doit être très blanc, brillant, un peu diaphane, gras au toucher, très volatil, d'une odeur très pénétrante et spécifique; d'une saveur âcre et aromatique. Le camphre brut apporté des Indes se raffine dans des ateliers destinés à se seul but, à Amsterdam.

LAURIER CANNELLIER.

LAURUS CINNAMOMUM.

Cet arbre croit à Ceylon; il est précieux par l'écorce qu'il fournit.

CANNELLE DE CEYLON, l'écorce, l'huile.

CINNAMOMUM CEYLONENSE, cortex, oleum.

La cannelle nous arrive en morceaux longs, minces, flexibles, légers, durs, ligneux, roulés sur eux mêmes: ils se partagent aisément, dans le sens de leur longueur, en filamens roussâtres tirant quelque fois un peu sur le brun. L'odeur de la cannelle est forte, suave; sa saveur aromatique, piquante, un peu sucrée et légèrement astringente.

On substitue quelquefois à la véritable cannelle l'écorce du cannellier de la Chine (laurus cassia), mais il est facile de reconnaître cette dernière écorce, parcequ'elle est toujours moins lisse, plus

épaisse, d'une cassure nette, et d'une saveur plus chaude.

L'huile essentielle de cannelle est d'un blanc jaunâtre, plus pesante que l'eau, d'une saveur extrêmement chaude, aromatique; d'une odeur suave très agréable.

LAURIER CULILABAN.

LAURUS CULILABAN.

Arbre très répandu dans les Indes orientales.

CULILABAN, l'écorce, l'huile.

CULILAWAN, cortex, oleum.

Nous recevons cette écorce en fragmens larges, convexes d'un côté, plats de l'autre, d'un rouge brunâtre, rugueux à leur surface interne, et généralement privés de leur épiderme qui est grisâtre. Cette espèce de cannelle a une saveur âcre, aromatique, très légèrement astringente et mucilagineuse.

L'huile essentielle du laurier culilaban est d'un jaune foncé, d'une saveur âcre, et d'une odeur également analogue à celle de la muscade et du gérofle.

LAURIER NOBLE.

LAURUS NOBILIS.

Cet arbre croit dans le midi de l'Europe; dans notre pays, on le cultive dans les serres.

LAURIER, les feuilles, les baies, l'huile.
LAURUS, folia, baccae, oleum, laurinum dictum.

Le laurier a les feuilles lancéolées, entières, d'une saveur amère, aromatique et un peu astringente. Quand on les broie entre les doigts, elles exhalent une odeur agréable.

Les baies du laurier sont noires, aromatiques, et contiennent une huile volatile très odorante qu'on en retire, par expression, dans les parties méridionales de l'Europe et particulièrement en Italie. L'huile de laurier doit être d'un vert jaunâtre, d'une consistance butyreuse et grenue, d'une odeur forte et d'une saveur analogue à celle des feuilles du laurier. Il faut rejetter celle qui est d'un vert foncé, liquide, onctueuse, non grenue, et d'une odeur faible.

On reconnait que l'huile de laurier est sophistiquée avec de la graisse de mouton, ou suif, en la faisant dissoudre dans l'ether, qui prend alors une couleur laiteuse. Son altération par le mélange du vert de gris se découvre au moyen d'une lame de fer chauffée à blanc.

LAURIER PICHURIM.

TETRANTHERA PICHURIM.

Arbre originaire du Brésil et de Venezuela.

PICHURIM, fèves.
PICHURIM, fabae.

Fèves oblongues, ovales, brunes, assez lisses, pesantes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, de la longueur d'un pouce environ. Leur odeur tient le milieu entre celle de la muscade et celle du bois de sassafras. Leur saveur est de même nature.

On substitue quelquefois à ces fèves, de fausses fèves pichurim. Ces dernières sont de moitié plus grosses, plus ridées, plus pâles, à l'extérieur, enfin plus amères et beaucoup moins aromatiques.

LAURIER SASSAFRAS.

LAURUS SASSAFRAS.

Arbre de l'Amérique septentrionale.

SASSAFRAS, la racine munie de son écorce, l'écorce.

SASSAFRAS, radix cum cortice, cortex.

Le commerce nous l'apporte en morceaux longs, assez durs, légers, bruns, recouverts d'une écorce spongieuse, rugueuse, de couleur grisâtre. Cette racine a une odeur particulière, et une saveur douce, aromatique, et un peu âcre.

L'écorce du sassafras est en fragmens de grandeur variée, spongieux, rugueux, lamelleux, d'un brun cendré extérieurement, d'une couleur ochracée intérieurement. Son odeur et sa saveur sont plus développées que celles du bois.

LAVANDE SPIC.

LAVENDULA SPICA.

Cet arbuste est originaire de l'Italie et des provinces méridionales de la France. On le cultive dans les jardins.

LAVANDE, les sommités fleuries.

LAVENDULA, spicae florentes.

A l'époque de la floraison, les tiges de lavande sont garnies de fleurs personées, bleues, disposées en épis; elles ont une odeur agréable et une saveur chaude, un peu amère.

LICHEN D'ISLANDE.

CETRARIA ISLANDICA.

Plante vivace; elle se trouve dans les lieux incultes des régions septentrionales de l'Europe.

LICHEN D'ISLANDE, la plante entière.

LICHEN ISLANDICUS, tota planta.

Le lichen est amer, très mucilagineux, d'une consistance comme cartilagineuse, composé de lobes irrégulièrement découpés. L'une de ses surfaces est cendrée, l'autre d'un brun assez foncé.

LICHEN ORSEILLE.

LICHEN ROCCELLA.

Lichen très commun sur les côtes des Îles de l'Archipel et des Canaries.

ORSEILLE ou TOURNESOL DES TEINTURIERS.

LACMUS TINCTORIUS.

C'est une pâte partagée en morceaux carrés, allongés, bleus, longs d'un pouce environ, assez durs et fragiles. On la prépare dans les officines avec le lichen orseille.

LIMONIER ORDINAIRE.

CITRUS MEDICA.

Il est indigène dans les contrées méridionales de l'Europe.

CITRON, le fruit, son écorce fraiche.

CITRUS, fructus, horumque corticis pars exterior recens.

Les citrons sont ovoïdes, terminés à leur partie supérieure par une éminence mamelonnée, un peu tronqués de l'autre bout. Leur écorce est jaune, parsemée de petites vésicules contenant une huile volatile, et recouvre une pulpe membraneuse pleine d'un suc acide. L'écorce fraiche du citron à une odeur suave et une saveur aromatique. Il faut rejéter les citrons très arrondis, pâles, amers, ainsi que ceux qui n'exhalent pas une odeur agréable.

LIN USUEL.

LINUM USITATISSIMUM.

Plante annuelle; on la cultive en grand dans notre pays.

LIN, les graines, la farine, l'huile.

LINUM, semen, farina, oleum.

Les graines de lin sont ovales-allongées, aplaties, à bords aigus, brillantes, d'un brun clair. Elles contiennent de l'huile et une grande quantité de mucilage.

La farine de lin. Elle se prépare par la pulvérisation des gâteaux ou résidu que l'on obtient des graines après l'extraction de l'huile.

Huile de lin. Obtenue par expression, cette huile doit être transparente, d'un jaune-brunâtre, d'une odeur désagréable, d'une saveur graisseuse repugnante. Elle ne se prend point par le froid. Il ne faut pas employer en médecine l'huile de lin qui est trouble, rance et d'un jaune foncé.

LIQUIDAMBAR DE LA LOUISIANE.

LIQUIDAMBAR STYRACIFLUA.

Cet arbre croit dans les contrées les plus chaudes de l'Amérique septentrionale.

STYRAX LIQUIDE, baume.

STYRAX LIQUIDA, balsamum.

Ce baume a la consistance du miel. Sa couleur est d'un gris verdâtre, sa saveur chaude et aromatique.

LIS BLANC.

LILIUM CANDIDUM.

Plante vivace très commune en Syrie et en Suisse. On la cultive dans les jardins.

LIS BLANC, le bulbe, les pétales frais.

LILIUM ALBUM, bulbus, petala recentia.

Le bulbe ou oignon de lis est arrondi, terminé en pointe, et formé d'écailles charnues, lâches, blanches, d'une saveur visqueuse et légèrement amère.

Les pétales de la fleur exhalent une odeur suave: ils sont d'une belle couleur blanche, et très mucilagineux.

LISERON SCAMMONÉE.

CONVOLVULUS SCAMMONIA.

Plante vivace très commune en Orient, et particulièrement en Syrie.

SCAMMONÉE D'ALEP, gomme résine.

SCAMMONIUM ALEPPENSE, gummi-resina.

Cette substance gommo-résineuse se rencontre, dans le commerce, en morceaux d'un gris foncé,

légers, friables, à cassure brillante, d'une saveur âcre, désagréable. Ils deviennent blanchâtres quand on les frotte avec un corps humide. Ramollie dans l'eau, la scammonée d'Alep la rend laiteuse, et lui communique une couleur verdâtre. Elle est d'autant meilleure qu'elle se dissout plus facilement dans ce liquide.

La scammonée de Smyrne est en morceaux plus compacts, plus lourds, moins friables, moins résineux, et d'une couleur plus foncée que la précédente. Ils contiennent ordinairement des corps étrangers et se réduisent difficilement en poudre.

LIVÈCHE.

LIGUSTICUM LEVISTICUM.

Plante vivace; elle croit naturellement sur les montagnes voisines de la mer.

LIVÈCHE, la racine, la graine.

LEVISTICUM, radix et semen.

Racine fibreuse, épaisse, brune à l'extérieur, rugueuse, d'une saveur chaude, et un peu sucrée, d'une odeur forte et désagréable.

Les graines sont oblongues, d'une couleur terne et brunâtre, striées sur une de leurs faces. Leur odeur est forte, leur saveur chaude et aromatique.

LYCOPERDON BOVISTE.

LYCOPERDON BOVISTA.

Ce champignon croit dans les près et dans les clairières des bois.

LYCOPODE.

LYCOPODIUM.

Poudre jaune, extrêmement fine, plus légère que l'eau. Soufflée dans la flamme d'une chandelle, elle s'enflamme et brûle avec un certain bruit.

LYCOPODE à MASSUE.

LYCOPODIUM CLAVATUM.

On le trouve assez souvent dans les bruyères de notre pays.

VESSELOUP BOVISTE.

BOVISTA.

Champignon en forme de sac, d'une couleur livide, et rempli d'une poussière brune.

MATRICAIRE CAMOMILLE.

MATRICARIA CHAMOMILLA.

Plante annuelle très commune dans les bleds. On la cultive dans les jardins.

CAMOMILLE ORDINAIRE, les fleurs.

CHAMAEMELUM VULGARE, flores.

Fleurs composées, radiées, à réceptacle nud,

conique ; les fleurons du centre sont jaunes, d'une saveur amère, et d'une odeur forte assez agréable : les demi fleurons de la circonférence sont blancs, réfléchis, insipides. Les caractères que nous venons d'assigner à la camomille ordinaire, suffiront pour la faire distinguer de la camomille puante (cotula foetida), qui est plus grande et d'une odeur désagréable.

MATRICAIRE OFFICINALE.

PYRETHRUM PARTHENIUM.

Plante vivace, on la cultive dans les jardins.

MATRICAIRE, l'herbe, les sommités fleuries.
MATRICARIA, herba, summitates florentes.

Herbe à feuilles planes, composées de folioles ovales, profondément découpées, velues, d'un vert pâle, d'une odeur balsamique, et d'une saveur très amère.

A l'époque de la floraison, la tige de la matricaire est garnie de fleurs composées et radiées. Celles du centre sont jaunes, celles de la circonférence, blanches. Les sommités fleuries de la matricaire ont une saveur amère et aromatique.

MAUVE SAUVAGE ET MAUVE À FEUILLES RONDES.

MALVA SYLVESTRIS ET ROTUNDIFOLIA.

Ces plantes sont annuelles ; on les cultive beaucoup dans les jardins.

MAUVE, les feuilles, les fleurs.

MALVA, folia, flores.

La mauve sauvage offre des feuilles divisées en cinq ou en sept lobes et supportées par des pétioles velus. Elles sont tres mucilagineuses. La mauve à feuilles rondes a les feuilles cordiformes, arrondies, partagées en cinq lobes. Elles sont également très adoucissantes.

Ces deux espèces de mauve ont leurs corolles blanches ou bleuâtres, ou rougeâtres, marquées de stries rouges ou bleues.

MÉLALEUQUE CAJEPUT.

MELALEUCA CAJEPUTI.

Cet arbre croit aux îles d'Amboine et de Borneo où on le trouve dans les lieux secs et arides.

CAJEPUT, l'huile.

CAJEPUT, oleum.

Cette huile essentielle se prépare dans l'île de Banda par la distillation des feuilles du Mélaleuque. Elle est limpide et jaunâtre quand elle est récente, mais avec le temps, elle prend une teinte verte assez marquée. L'huile de cajeput a une odeur forte, camphrée, et une saveur aromatique, chaude, assez semblable à celle du cardamome. Il faut rejeter celle qui est trouble et d'un vert très foncé.

MÉLÈZE ORDINAIRE.

PINUS LARIX.

Cet arbre croit naturellement sur les montagnes de la Suisse et dans beaucoup d'autres pays. On le cultive chez nous.

TÉRÉBENTHINE DU MÉLÈZE, ou DE VÉNISE, résine fluide.

TEREBINTHINA LARICINA, seu *VENETA*, balsamum.

La térébenthine pure est assez fluide, transparente, d'une couleur blanche-jaunâtre, d'une saveur chaude, âcre, amère et résineuse.

MÉLISSE OFFICINALE.

MELISSA OFFICINALIS.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe; on la cultive dans les jardins.

MÉLISSE, l'herbe.

MELISSA, herba.

Cette plante a les feuilles ovales, cordiformes, pubescentes, d'une saveur aromatique agréable, et d'une odeur analogue à celle du citron.

MÉNISPERME COLUMBO.

MENISPERMUM PALMATUM.

Cet arbuste croit à l'île Maurice.

COLUMBO, la racine.

COLUMBO, radix.

Cette racine nous arrive en rouelles ligneuses, brunâtres à l'extérieur, et d'un vert jaunâtre à leur partie centrale. Elle est amère et astringente.

MENTHE CRÉPUE.

MENTHA CRISPA.

Plante vivace originaire de la Sibérie; on la cultive dans les jardins.

MENTHE CRÉPUE, l'herbe,

MENTHA CRISPA, herba.

Herbe aromatique à feuilles cordiformes, dentées, crépues et sessiles.

MENTHE POIVRÉE.

MENTHA PIPERITA.

Plante vivace originaire d'Angleterre; on la cultive dans les jardins.

MENTHE POIVRÉE, l'herbe.

MENTHA PIPERITA, herba.

Les feuilles de la menthe poivrée sont ovales, aiguës, pétiolées, dentées sur leurs bords. Cette plante a une odeur aromatique camphrée.

La menthe verte se distingue de l'espèce précédente par ses feuilles lancéolées et sessiles.

MENTHE POULIOT.

MENTHA PULEGIUM.

Plante vivace; elle croit dans les lieux humides : on la cultive dans les jardins.

POULIOT, l'herbe fleurie.

PULEGIUM, herba florens.

La menthe pouliot a les feuilles ovales, lancéolées, velues, dentées sur leurs bords : ses fleurs sont rouges, verticillées. Cette plante a une saveur aromatique.

MENYANTHE TRÈFLE D'EAU.

MENYANTHES TRIFOLIATA.

Plante vivace très commune dans les près humides et dans les marais.

TRÈFLE D'EAU, l'herbe fraiche.

TRIFOLIUM AQUATICUM, sive *FIBRINUM*, herba recens.

Herbe très amère, à feuilles ovales composées de trois folioles.

MERCURIALE ANNUELLE.

MERCURIALIS ANNUA.

Plante annuelle ; on la rencontre dans les lieux ombragés des Pays-Bas.

MERCURIALE, l'herbe.

MERCURIALIS, herba.

Cette plante a une tige très rameuse garnie de feuilles glabres. A l'état frais, ses feuilles ont une odeur désagréable, et une saveur salée légèrement amère.

MOLÈNE BOUILLON BLANC.

VERBASCUM THAPSUS.

Plante bisannuelle très commune dans les lieux secs et incultes.

BOUILLON BLANC, les feuilles, les fleurs.

VERBASCUM THAPSUS, folia, flores.

Cette plante a les feuilles oblongues, pointues, cotonneuses, d'un vert blanchâtre. Ses fleurs sont jaunes, d'une odeur suave, et d'une saveur analogue à celle du miel.

MORELLE DOUCE-AMÈRE.

SOLANUM DULCAMARA.

Sous-arbrisseau vivace et sarmenteux. On le rencontre dans les haies et dans les vergers.

DOUCE AMÈRE, les tiges.
DULCAMARA, stipites.

Les tiges de la douce amère sont flexibles, longues de plusieurs pieds, rameuses, glabres, ligneuses, de la grosseur d'un tuyau de plume. Dans les jeunes rameaux, l'écorce est verte intérieurement et extérieurement; dans ceux qui sont plus vieux et plus gros, elle est rugueuse, gercée, d'un brun terne ou d'un vert brunâtre. Ces tiges ont une saveur un peu amère, puis sucrée; leur odeur est vireuse et désagréable, surtout quand elles sont fraiches.

MOUTARDE NOIRE.
SINAPIS NIGRA.

Plante annuelle et culinaire.

MOUTARDE, la graine.
SINAPIS, semen.

Petites graines sphériqnes, brunâtres, douées d'une saveur extrêmement âcre.

MURIER NOIR.
MORUS NIGRA.

Cet arbre croit sur les bords de la Méditerrannée et en Perse; il s'est acclimaté dans notre pays.

MURIER, les baies.
MORUS, baccae.

Les baies du mûrier ou les mûres, c'est ainsi qu'on les appelle, sont ovales, oblongues, formées d'un grand nombre de petits akènes d'une couleur rouge vineuse. Leur saveur est douce et sucrée.

MUSCADIER AROMATIQUE.

MYRISTICA MOSCHATA.

Cet arbre croit à Banda, l'une des îles les plus célèbres de l'Archipel des Moluques.

MUSCADIER, les noix et l'huile appelée huile de muscade. L'enveloppe extérieure des noix ou macis, l'huile de macis.

MOSCHATA, nucleus et oleum, quod oleum Moschata vel Nucistae dicunt; item nuclei involucrum macis dictum, oleum macis.

Les noix muscades sont arrondies, pesantes, peu résistantes, grises et sillonnées à l'extérieur; d'un gris marbré de rouge à l'intérieur. Elles ont une saveur huileuse et aromatique.

Le *Macis* ou la seconde enveloppe de la noix est divisé en lanières flexibles, onctueuses, lisses, jaunâtres, d'une odeur forte, balsamique, d'une saveur chaude et aromatique.

L'huile exprimée des noix muscades a une consistance butyreuse, et une odeur balsamique très agréable. Sa couleur est celle du *Macis*.

MACIS, l'huile.

MACIS, oleum.

Huile très volatile, transparente, d'un blanc jaunâtre, d'une saveur assez âcre, d'une odeur aromatique analogue à celle de macis. Celle que l'on retire du fond des vases dans lesquels on la prépare, est plus épaisse et beaucoup plus colorée.

MYROXYLON DU PÉROU.

MYROXYLON PERUIFERUM.

Arbre de l'Amérique méridionale; il est très commun dans les parties les plus chaudes de la Terre Ferme.

BAUME DU PÉROU ou BAUME NOIR DES INDES.

PERUVIANUM BALSAMUM, seu *INDICUM NIGRUM*, balsamum.

Ce baume est doué d'une saveur chaude, aromatique, et d'une odeur benzoïque extrêmement agréable. Lorsqu'on le fait bouillir dans de l'eau distillée, il se sépare en deux parties, l'une légère et qui surnage le liquide, l'autre plus pesante qui gagne le fond du vase. Le baume du Pérou se dissout dans l'alcool et ne se combine nullement avec les huiles grasses. Quand il est pur, il s'unit à l'acide sulfurique sans amener aucun

phénomène remarquable, mais s'il contient du baume de Copahu, il se boursouffle au moment du mélange et dégage des vapeurs sulfureuses.

MYRRHE, gomme résine.

MYRRHA, gummi resina.

Cette substance concrète, gommo-résineuse, se présente en larmes de formes variées, friables, demi-transparentes, à cassure brillante, d'un rouge brun ou fauve. Elle a une saveur amère, aromatique, et une odeur balsamique, agréable.

On croit que la myrrhe découle de l'amyre kataf (amyris kataf), arbre originaire de l'Ethiopie.

MYRTE PIMENT.

MYRTUS PIMENTA.

Cet arbre croit dans les Antilles et particulièrement à la Jamaïque.

PIMENT, les fruits.

PIMENTA, fructus.

Les baies du piment non parvenues à maturité et séchées, sont à peu près sphériques, un peu ridées, ombiliquées à leur sommet, et de la grosseur des grains du poivre noir. Leur saveur est très aromatique et analogue à celle du gérofle et de la noix muscade. En mûrissant, les fruits du piment perdent une partie de leur principe aromatique.

NERPRUN CATHARTIQUE.

RHAMNUS CATHARTICUS.

Cet arbrisseau croit naturellement dans les haies et le long des chemins.

NERPRUN, les baies.

SPINA CERVINA, baccae.

Petites baies globuleuses, pisiformes, d'un noir brillant. Elles contiennent une pulpe douée d'une saveur douce, amère, désagréable, et légèrement astringente.

NICOTIANE TABAC.

NICOTIANA TABACUM.

Plante annuelle de l'Amérique méridionale : on la cultive en notre pays.

NICOTIANE, les feuilles.

NICOTIANA, folia.

Les feuilles de cette plante sont ovales, lancéolées, sessiles, décurrentes, d'une saveur amère, nauséabonde. En sechant, elles deviennent brunes.

NOYER ORDINAIRE.

JUGLANS REGIA.

Arbre très commun dans notre pays.

NOYER, les feuilles, le drupe vert, l'huile de noix.

JUGLANS, folia, drupae recentes, oleum nucis.

Les feuilles du noyer sont ordinairement composées de sept folioles ovales, glabres, légèrement dentées, d'une saveur amère et astringente.

Le drupe vert ou l'enveloppe la plus extérieure de la noix (brou de noix), a une saveur âpre et amère. Lorsqu'on le passe sur les doigts, il communique à la peau une couleur brune-jaunâtre.

L'huile de noix recemment exprimée est douce et d'une couleur jaunâtre : elle devient âcre quand elle est trop vieille.

OEILLET DES JARDINS, variété rouge.

DIANTHUS CARYOPHYLLUS, variet. rubra.

Plante vivace ; elle croit naturellement en Italie, dans les montagnes de la Suisse, et se cultive dans les jardins.

OEILLET ROUGE, les fleurs, auxquelles on donne le nom de *tunique*.

CARYOPHYLLUS RUBER, flores, *tunica* dicti.

Les pétales de l'oeillet sont denticulés à leur sommet, d'un rouge ponceau, d'une odeur aromatique légère qui se dissipe par la dessication. Ils ont une saveur douce, un peu amère, et légèrement astringente.

OENANTHE PHELLANDRE.

OENANTHE PHELLANDRIUM.

Plante bisannuelle très commune dans les mares et sur le bord des étangs ; elle est indigène.

PHELLANDRE OU FENOUIL D'EAU, les graines.

PHELLANDRIUM, seu *FOENICULUM AQUATICUM*, semen.

Petites graines oblongues, d'une couleur jaune-verdâtre, et marquées de stries légères. Leur saveur est âcre et un peu aromatique.

OLIVIER D'EUROPE.

OLEA EUROPAEA.

Arbre des contrées méridionales de l'Europe.

HUILE D'OLIVES.

OLIVARUM OLEUM.

L'huile obtenue par expression des drupes ou fruits de l'olivier, est transparente, d'un jaune extrêmement pâle, très adoucissante, et d'une saveur douceâtre. Celle que l'on retire des fruits parvenus à parfaite maturité se concrète fort facilement par l'action du froid.

La meilleure huile d'olives nous vient du midi de la France, du pays de Gênes, de l'Italie et surtout de Lucques ; c'est la seule dont il faut

faire usage en médecine. Il faut rejeter celle qui est trouble, rance, ou d'un jaune très foncé.

Les marchands employent assez souvent les préparations de plomb pour corriger la rancité de l'huile d'olives, mais cette fraude se découvre facilement au moyen des réactifs.

ORCHIS MALE, et les autres espèces d'orchis.

ORCHIS MASCULA, et aliae species.

Ces plantes croissent naturellement dans une grande partie de l'Europe et de l'Asie.

SALEP, la racine.

SALEP, radix.

Les racines d'orchis qui nous viennent de la Perse, sont en morceaux de grosseur variée, demi transparens, cornés, pesants, d'un blanc jaunâtre, très amylacés et ordinairement passés dans de longs fils de coton blanc. Les morceaux bruns, légers, rugueux, vermoulus, doivent être rejetés.

On substitue quelque fois au véritable salep les racines du Bunion terre-noix (Bunium bulbocastanum) et de la Gesse tubéreuse (Lathyrus tuberosus), mais ces dernières sont plus légères, moins compactes et moins dures.

ORGE CULTIVÉ.

HORDEUM VULGARE.

Graminée annuelle; on la cultive dans notre pays.

ORGE, les graines entières, mondées, perlées; le malt.

HORDEUM, semen crudum, mundatum et perlatum, maltum.

On appelle les graines de cette céréale *orge entier*, quand elles sont encore revêtues de leur épiderme; *orge mondé*, quand elles en ont été dépouillées, et *orge perlé* lorsqu'elles ont été en outre arrondies par la meule.

Les grains de l'orge cru humectés d'eau et déposés par couches dans un endroit bien aëré ne tardent pas à pousser un germe; si on les sêche aussitôt soit à l'air libre, soit dans une étuve, ils forment le *malt*.

ORIGAN MARJOLAINE.

ORIGANUM MAJORANA.

Plante annuelle des régions méridionales de l'Europe. On la cultive dans les jardins.

MARJOLAINE, l'herbe.

MAJORANA, herba.

Herbe aromatique à feuilles ovales, obtuses, légèrement cotonneuses, d'un blanc verdâtre.

ORIGAN VULGAIRE.

ORIGANUM VULGARE.

Plante vivace très commune dans notre pays.

ORIGAN, les sommités fleuries.
ORIGANUM, herba florens.

Cette herbe aromatique se distingue par ses feuilles opposées, ovales, par ses fleurs rapprochées en tête à la partie supérieure des rameaux, et dont la réunion constitue une sorte de pannicule. Ces fleurs sont accompagnées à leur bâse, d'une bractée ovale : leur calice est très court.

ORME COMMUN.
ULMUS CAMPESTRIS.

Il croit abondamment en notre pays.

ORME, l'écorce intérieure.
ULMUS, cortex interior.

L'écorce interne de l'orme est lisse, résistante, d'un brun jaunâtre, d'une saveur légèrement âcre.

PASSERAGE CRESSON ALENOIS.
LEPIDIUM SATIVUM.

Plante annuelle; on ne sait pas positivement d'où elle est originaire. On la cultive dans les jardins.

CRESSON DES JARDINS, l'herbe fraiche.
NASTURTIUM HORTENSE, herba recens.

Le cresson a des feuilles oblongues, multifides, d'une saveur agréable, mais piquante.

PAVOT COQUELICOT.

PAPAVER RHOEAS.

Plante annuelle très commune dans les bleds ; on la cultive dans les jardins.

PAVOT ROUGE, coquelicot, les pétales.

PAPAVER ERRATICUM, papaver rubrum, rhoeas, florum petala.

La fleur du coquelicot est formée de quatre pétales d'un rouge vif, d'une odeur désagréable. Les capsules séminifères sont glabres, ovoïdes. On leur substitue quelquefois celles du pavot en massue (P. Argemone), mais ces dernières se reconnaissent aisément parcequ'elles sont oblongues et hérissées de poils.

PAVOT SOMNIFÈRE.

PAPAVER SOMNIFERUM.

On cultive abondamment cette plante dans notre pays, néanmoins l'opium ne se retire que du pavot qui croit en Perse et en Orient.

PAVOT BLANC, les capsules, la graine, l'opium.

PAPAVER ALBUM, capsulae, semen, opium.

Les capsules ou têtes de pavot exhalent une odeur narcotique. Quand on y fait une incision,

il en découle un suc visqueux d'une saveur vireuse et amère. C'est surtout à l'état frais que ces capsules jouissent de propriétés actives. Elles ont un grand nombre de semences très petites, arrondies, blanches, douces et huileuses.

L'opium est le suc extractif résineux obtenu, par incision, des capsules non encore parfaitement mûres du pavot d'Orient. Il est d'abord laiteux, mais en se concrètant il devient brun-noirâtre, et répand une odeur narcotique très prononcée. Celui qui nous arrive par le commerce, est en morceaux arrondis, du poids de deux livres environ, enveloppés dans la membrane interne des capsules de la plante d'où il est extrait, et couverts de graines d'une espèce de rumex.

L'opium de bonne qualité est toujours exempt d'empyreume, presqu'entièrement soluble dans l'eau, et ne présente jamais aucune trace de corps étrangers dans son intérieur. Il faut le choisir sec, léger, dur, brun, opaque, facile à réduire en poudre, brillant dans sa cassure, très inflammable, d'une odeur très vireuse, et d'une saveur âcre, amère et nauséabonde. Si on le frotte sur un morceau de papier blanc, il doit laisser une trace d'un brun clair, mais interrompue.

PÊCHER COMMUN.

AMYGDALUS PERSICA.

Arbre originaire de la Perse ; on le cultive aujourd'hui dans nos jardins.

FLEURS DE PÊCHER.

PERSICAE FLORES.

Ces fleurs, d'un rouge incarnat, d'une odeur douce, ont une saveur analogue à celle des amandes amères.

PEUPLIER NOIR.

POPULUS NIGRA.

Cet arbre croit sur les collines situées près des bords de la mer, et le long des chemins.

PEUPLIER, les bourgeons.

POPULUS, oculi, seu gemmae.

A l'époque du printems, ces bourgeons sont pleins d'un suc résineux, jaune et balsamique.

PIN ÉLEVÉ.

PINUS ABIES.

Arbre très commun dans les fôrets des régions septentrionales de l'Europe et de l'Asie. On le cultive dans notre pays.

RÉSINE DE PIN.

RESINA PINI.

Cette résine s'écoule spontanément de l'écorce du pin. Epaissie et séparée des impuretés, on la rencontre, dans le commerce, en masses d'un jaune orangé à l'extérieur, diaphanes sur leurs

bords, et d'une odeur analogue à celle de la colophone. Elle est brune à l'intérieur.

PIN ÉLEVÉ ET PIN SAUVAGE.

PINUS ABIES ET SYLVESTRIS.

Ces arbres sont très communes dans le nord de l'Europe. On les cultive dans les Pays-Bas.

LA RÉSINE COLOPHONE; LA POIX SOLIDE, LA POIX LIQUIDE; LA RÉSINE COMMUNE; TÉRÉBENTHINE, L'HUILE.

COLOPHONIUM, RESINA; PIX SOLIDA ET LIQUIDA; RESINA COMMUNIS; TEREBINTHINA, OLEUM.

La colophone est une résine brune, diaphane, dure, fragile, qui répand une odeur forte quand on l'expose au feu, ou qu'on la triture entre les doigts. Celle qui nous vient de l'étranger se prépare avec la résine commune, que l'on recueille, en hiver, du tronc des pins dont elle s'écoule naturellement ou au moyen d'entailles pratiquées à leur bâse. La colophone d'Amsterdam se retire de la matière qui reste après la distillation de l'huile de térébenthine.

La poix solide est une résine dure, fragile, qui s'obtient pendant la distillation de la poix liquide, ou qu'on prépare ensuite avec cette dernière substance elle même. La poix solide est noire ou brune, brillante dans sa cassure; elle se liquéfie

promptement à la chaleur, et brûle avec une fumée noire et une odeur résineuse, désagréable.

La poix liquide se prépare par la combustion des troncs et des rameaux du pin. Cette résine est liquide, tenace, noire, d'une odeur forte, désagréable, et d'une saveur amère.

La résine commune est le suc résineux qui sort du tronc des pins, soit naturellement, soit au moyen d'incisions pratiquées à leur écorce.

Ce suc prend une couleur jaune-orangée quand on le fait sécher après l'avoir dépouillé des matières étrangères qu'il contient ordinairement. Cuit dans de l'eau et pressé dans un sac de tissu de chanvre, il se convertit en une résine qui est tantôt blanche, tantôt jaunâtre. La résine commune prend le nom de colophone ou de colophane, lorsqu'elle a été fondue au point de devenir transparente et de perdre son odeur de térébenthine.

On obtient l'huile essentielle de térébenthine par la distillation de la térébenthine commune. Elle est limpide, blanchâtre, d'une saveur âcre, chaude, d'une odeur forte et très pénétrante.

PISSENLIT COMMUN.

LEONTODON TARAXACUM.

Plante vivace très commune dans les paturages et le long des chemins.

PISSENLIT, l'herbe fraiche, la racine.

TARAXACUM, herba recens et radix.

Herbe à feuilles roncinées, dentées, unies. A l'état frais, elle renferme un suc laiteux légèrement amer. La racine de pissenlit est fusiforme, charnue, noire, et contient, de même que la tige, un suc laiteux et amer.

PISTACHIER LENTISQUE.

PISTACIA LENTISCUS.

Arbre des îles de l'Archipel.

MASTIC, la résine.

MASTICHE, resina.

Elle est en grains résineux, friables, brillans, diaphanes, d'une couleur jaune très claire. Déposés sur des charbons ardens, ils brûlent en répandant une odeur agréable.

POIVRIER CUBÈBE.

PIPER CUBEBA.

Arbuste des Indes orientales.

CUBÈBE, les fruits.

CUBEBA, fructus.

Les fruits du cubèbe sont pisiformes, noirâtres, supportés par un pédoncule. Leur saveur est amère et aromatique.

POIVRIER NOIR.

PIPER NIGRUM.

Arbuste des Indes orientales : on le cultive beaucoup dans l'île de Java.

POIVRE BLANC ET NOIR, ou les fruits.

PIPER ALBUM ET NIGRUM, fructus.

Le poivre blanc est le fruit du poivrier recueilli lors de la maturité, et dépouillé de son épiderme noirâtre.

Ces fruits sont arrondis et de la grosseur d'un petit pois ; ils ont une saveur âcre, piquante, et une odeur aromatique.

Le poivre noir est moins estimé que le précédent, dont il se distingue par son péricarpe rugueux, noirâtre, et par sa saveur âcre extrêmement prononcée.

Le poivre de bonne qualité ne doit pas tomber en poudre quand on le laisse macérer dans l'eau.

POLYGALA AMER.

POLYGALA AMARA.

Plante vivace ; elle croit naturellement en Allemagne et dans les parties méridionales de la France ; on la trouve dans les bois.

POLYGALA AMER, la racine.

POLYGALA AMARA, radix.

Racine fibreuse, garnie de radicules nombreuses, d'un brun clair, d'une saveur sucrée et amère.

POLYGALA SENEGA.

POLYGALA SENEGA.

Plante vivace très commune dans la Virginie et la Pensylvanie.

SENEGA, la racine.

SENEGA, radix.

Racine rameuse, contournée, noueuse, munie d'une écorce jaunâtre, recouverte par un épiderme gris-cendré: elle est blanche à l'intérieur. Cette racine a une saveur âcre et un peu amère.

POLYGONE BISTORTE.

POLYGONUM BISTORTA.

Plante vivace; elle croit sur les lieux montueux et dans les près humides.

BISTORTE, la racine.

BISTORTA, radix.

Racine cylindrique, flexueuse, de la grosseur du doigt, garnie de plis en forme d'anneaux. Elle est d'un brun foncé à l'extérieur, d'une couleur rose intérieurement. Cette racine a une saveur extrêmement âpre.

PRUNIER DOMESTIQUE.

PRUNUS DOMESTICA.

Cet arbre se cultive dans les jardins. Les pruniers les plus estimés se retirent des parties méridionales de l'Europe et des autres pays chauds.

PRUNIER, le fruit sèché.

PRUNUS, fructus siccatus.

Le fruit du prunier est une drupe oblongue, charnue, noire, qui devient rugueuse par la dessication. Sa saveur est sucrée et légèrement acide.

PRUNIER LAURIER CERISE.

PRUNUS LAURO-CERASUS.

Cet arbrisseau croit dans le midi de l'Europe et en Orient. On le cultive dans les jardins.

LAURIER CERISE, les feuilles fraiches.

LAURO-CERASUS, folia recentia.

Le laurier cerise à les feuilles ovales-lancéolées, persistantes, vertes, luisantes et munies, au dos, de deux petites glandes. Leur saveur est analogue à celle des amandes amères, mais elle se perd par la dessiccation.

QUASSIER AMÈR.

QUASSIA AMARA.

Cet arbuste croit à Surinam.

QUASSIER ÉLEVÉ.

QUASSIA EXCELSA.

Arbuste des Indes occidentales ; il croit naturellement sur les collines boisées.

QUASSIE, le bois.

QUASSIA, lignum.

Ce bois est blanc-jaunâtre, léger, revêtu d'une écorce très cassante, de couleur cendrée. Il est extrêmement amer.

Il ne faut pas confondre le bois de quassie avec celui du sumac (rhus metopion), qui se trouve recouvert d'une écorce rugueuse, irrégulièment marquée de taches noires. L'infusum du bois de sumac se colore en noir par l'addition du sulfate de fer.

QUASSIER SIMAROUBA.

QUASSIA SIMARUBA.

Cet arbre croit en Amérique.

SIMAROUBA, l'écorce.

SIMARUBA, cortex.

L'écorce de la racine de simarouba est fibreuse, flexible, résistante, très amère, d'un brun-rougeâtre à l'extérieur et garnie du même côté, d'aspérités assez prononcées.

RACINE DE JEAN DE LOPES.

LOPEZIANA, radix.

L'origine de cette racine n'est pas connue. Quelques auteurs pensent qu'elle provient du mûrier des Indes (Morus Indica).

Nous recevons cette racine en fragmens cylindriques, d'une couleur paillée, inodores, d'une saveur un peu amère; ces fragmens de racine sont recouverts d'un épiderme mince, spongieux, jaunâtre, sous lequel se voit une écorce brune.

Les petites racines sont plus actives que les grosses.

RÉGLISSE OFFICINALE ET RÉGLISSE HÉRISSÉE.

GLYCYRRHIZA GLABRA ET GLYCYRRHIZA ECHINATA.

Réglisse officinale; plante vivace très commune dans le midi de l'Europe.

Réglisse hérissée, plante des contrées méridionales de la Russie.

REGLISSE, la racine, le suc épaissi.

GLYCYRRHIZA, liquiritia, radix, succus inspissatus.

Racine rugueuse, brune à l'extérieur, jaunâtre à l'intérieur, d'une saveur douce, sucrée, ensuite

amère. Il faut rejeter celle qui est très flexible et d'un vert jaunâtre.

Le suc épaissi de réglisse nous arrive en bâtons cylindriques, épais d'un pouce environ et longs de six, à cassure brillante, et enveloppés dans des feuilles de laurier. Sa saveur est douce et légèrement amère.

L'odeur ainsi que la saveur du suc de réglisse ne doivent pas être empyreumatiques ; il ne faut pas non plus qu'il contienne du cuivre.

RHUBARBE PALMÉE.

RHEUM PALMATUM.

Plante vivace originaire de la Chine.

RHUBARBE, la racine.

RHABARBARUM, rheum, radix.

La rhubarbe des Indes est en fragmens épais, d'un jaune clair ou d'un jaune rougeâtre en dehors : ils présentent, dans leur intérieur, une surface analogue à celle de la noix muscade, à cause de leurs marbrures, blanches et rouges. Cette espèce de rhubarbe nous arrive des provinces occidentales de la Chine.

La rhubarbe de Russie consiste en morceaux oblongs, plats ou arrondis, plus larges que les précédens, et constamment creusés de trous qui les traversent de part en part. Ces deux espèces de rhubarbe ont une saveur et une odeur désagréa-

bles et spécifiques. Elles colorent la salive en jaune safran. Les morceaux légers, vermoulus ou d'un jaune pâle, doivent être rejétés.

RICIN ORDINAIRE.

RICINUS COMMUNIS.

Plante annuelle des Indes occidentales, de l'Amérique du sud, des Indes orientales, de l'Afrique, et des contrées méridionales de l'Europe.

RICIN ORDINAIRE, ou PALMA CHRISTI, les graines, l'huile.

RICINIS VULGARIS, seu *PALMA CHRISTI*, semen, oleum.

Les graines du ricin sont ovales, très huileuses, de la grosseur d'une petite fève et munies, à l'extérieur, d'une écorce mince, cassante, brillante, marquée de gris et de noir.

L'huile que l'on extrait de ces graines, préalablement mondées de leur écorce, est assez épaisse, visqueuse, d'une couleur jaune très pâle, et d'une saveur douceâtre, légèrement âcre.

ROMARIN OFFICINAL.

ROSMARINUS OFFICINALIS.

Cet arbrisseau croit dans les contrées méridionales de l'Europe : on le cultive dans les jardins.

ROMARIN, les sommités fleuries; on les nomme aussi *anthos*.

ROSMARINUS, spicae florentes, *anthos* dictae.

Plante aromatique, d'une odeur forte, garnie de feuilles étroites, lancéolées, à bords roulés en dessous; leur surface inférieure est tomenteuse et blanchâtre. Les fleurs du romarin, d'un bleu pâle, sont disposées en épis au sommet des jeunes ramifications de la tige.

RONCE DU MONT IDA.

RUBUS IDAEUS.

Cet arbuste croit dans les provinces méridionales des Pays-Bas; on le cultive en grand dans les jardins.

FRAMBOISIER, le fruit récemment cueilli.

RUBUS IDAEUS, fructus recens.

Ce fruit est une baie arrondie, formée d'un grand nombre de petites drupes rouges, tres charnues, d'une saveur acidule légère et agréable.

ROSIER À CENT FEUILLES.

ROSA CENTIFOLIA.

Ce bel arbuste se cultive beaucoup dans les jardins.

ROSE PÂLE, les pétales frais.

ROSA PALLIDA, florum petala recentia.

Les pétales de cette rose sont d'un rouge pâle,

d'une odeur très agréable et d'une saveur douceâtre, légèrement astringente.

ROSIER DE FRANCE.

ROSA GALLICA.

Arbuste très commun dans les jardins.

ROSE ROUGE, les pétales non encore épanouis, et séchés.

ROSA RUBRA, florum nondum apertorum petala recentia et sicca.

Les pétales de la rose de France, privés de leur onglet, se distinguent par leur belle couleur rouge foncé. Ils ont une saveur un peu amère et astringente.

RUE ODORANTE.

RUTA GRAVEOLENS.

Cet arbuste croit naturellement en Suisse. On le cultive dans les jardins.

A l'état frais, la rue a une saveur amère, âcre et un peu aromatique. Ses feuilles sont composées et garnies de folioles cunéïformes d'un vert bleuâtre.

RUMEX AQUATIQUE.

RUMEX AQUATICUS.

Plante vivace ; elle croit en abondance le long des rivières et dans les marais.

OSEILLE DES MARAIS, patience d'eau, la racine.

BRITANNICA HERBA, sive hydrolapathum, radix.

Racine forte, garnie d'anneaux, noirâtre à l'extérieur, d'un jaune rougeâtre à l'intérieur. Sa saveur est âpre et amère.

RUMEX OSEILLE.

RUMEX ACETOSA.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les près.

OSEILLE ORDINAIRE, les feuilles fraiches.

ACETOSELLA VULGARIS, folia recentia.

Plante à feuilles oblongues, sagittées, et à fleurs dioïques : elle a une saveur acide, très rafraichissante.

L'oseille cultivée est munie de feuilles plus larges et plus agréables au gout. C'est cette dernière que l'on emploie de préférence dans les officines.

RUMEX PATIENCE.

RUMEX ACUTUS.

Plante vivace très commune dans les terrains humides.

PATIENCE, PATIENCE SAUVAGE, la racine.

LAPATHUM ACUTUM, *OXYLAPATHUM*, radix.

Racine cylindrique, brune à l'extérieur, douée d'une saveur amère et légèrement astringente.

SAFRAN CULTIVÉ.

CROCUS SATIVUS.

Plante vivace; elle croit naturellement en Orient et dans les contrées méridionales de l'Europe.

SAFRAN, les stigmates.

CROCUS, florum stigmata.

Les stigmates du safran cultivé (safran d'automne de Hoffmann), séparés de la fleur et séchés, sont toujours plus larges vers leur sommet; ils contiennent un principe colorant jaune très abondant. Les fleurons du carthame des teinturiers (carthamus tinctorius) entremêlés avec les stigmates du safran, se reconnaissent à leur couleur jaune pâle également prononcée dans toute leur longueur; et à leur sommet quinquéfide. Quant à la sophistication du safran au moyen du souci officinal (calendula officinalis), elle se reconnait de même aisément par la forme variée qu'affectent les fleurons, et la teinte rougeâtre qu'ils communiquent à l'eau dans laquelle on les infuse.

SAGAPENUM, gomme-résine.

SAGAPENUM, gummi-resina.

Gomme-résine brune, tenace, parsemée de grains plus ou moins gros et d'une couleur moins foncée. Sa saveur est chaude, mordicante, un

peu amère et alliacée. On croit que le Sagapenum provient du Férule de Perse (Ferula Persica), plante orientale de la famille des ombellifères, mais son origine est encore douteuse.

SAGOUTIER ou PALMIER DE RUMPH.

SAGUS GENUINA, seu *PALMA FARINARIA RUMPHII.*

Arbre des îles Moluques.

SAGOU.

SAGU vel *SAGO.*

Petits grains plus ou moins arrondis, un peu anguleux, blancs, rougeâtres ou brunâtres, solubles dans l'eau, dans le vin et dans le vinaigre. On l'obtient de la moëlle du véritable sagoutier et peut être aussi de quelques espèces de palmiers. Le sagou bien blanc est le meilleur.

On substitue quelquefois au véritable sagou des grains imités avec des farines. Cuits dans l'eau, ces derniers forment une matière amylacée qui n'a ni la cohérence, ni la dureté, que produirait celle du véritable sagou.

SAPONAIRE OFFICINALE.

SAPONARIA OFFICINALIS.

Plante vivace; on la cultive dans les jardins.

SAPONAIRE, la racine, l'herbe.

SAPONARIA, radix, herba.

La racine de saponaire est fibreuse, rougeâtre, d'une saveur d'abord douce, ensuite légèrement amère et un peu âcre.

La tige de cette plante est légèrement mucilagineuse, ses feuilles sont ovales-lancéolées.

SAUGE OFFICINALE.

SALVIA OFFICINALIS.

Cet arbuste croit naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe; on le cultive dans les jardins.

SAUGE, les feuilles.

SALVIA, folia.

Les feuilles de la sauge sont ovales, lancéolées, entières, dentées sur leurs bords. Leur saveur est chaude, aromatique, légèrement amère et subastringente.

SAULE BLANC.

SALIX ALBA.

Arbre très commun dans les terrains humides. On le cultive dans tous les pays.

SAULE A CINQ ÉTAMINES.

SALIX PENTANDRA.

Cet arbre croit naturellement sur les dunes

voisines de Harlem, et dans beaucoup d'autres endroits de notre pays.

SAULE BLANC et SAULE A CINQ ÉTAMINES, l'écorce recueillie sur des rameaux de deux et de trois ans.

SALIX ALBA et *LAUREA*, ramorum biennium et triennium cortex.

L'écorce du saule blanc est mince, flexible, brune, d'une saveur astringente et amère.

L'écorce du saule à cinq étamines contient un principe aromatique qui lui fait donner la préférence sur celle que l'on retire des autres espèces de saules.

SAVON BLANC.

SAPO ALBUS.

SAVON D'ALICANTE, SAVON BLANC D'ESPAGNE, SAVON DE VENISE.

SAPO ALICANTINUS, SAPO HISPANICUS ALBUS, SAPO VENETUS.

Ce savon, composé de soude, d'eau et d'huile d'olives, nous arrive en masses blanches, assez consistantes, entièrement solubles dans l'eau, mêlée à de l'esprit de vin. Le savon de bonne qualité est blanc, d'une odeur douce, et résiste facilement au contact de l'air.

Il ne faut point faire usage en médecine du savon marbré, qu'on nomme aussi savon d'Espagne.

SCILLE OFFICINALE.

SCILLA MARITIMA.

Plante vivace; elle croit abondamment sur les bords de la méditerranée.

SCILLE, le bulbe.

SCILLA, bulbus.

Bulbe pesant, volumineux, recouvert extérieurement par un épiderme rouge brunâtre. A l'état frais, les tuniques charnues dont il est formé, sont blanches, et contiennent un suc âcre, visqueux, auquel la dessication du bulbe fait perdre de son activité.

SEDUM ACRE.

SEDUM ACRE.

Plante vivace très commune dans notre pays.

VERMICULAIRE, l'herbe fraiche.

SEDUM ACRE, herba recens.

Herbe très âcre, à feuilles comme ovales, sessiles, gibbeuses, un peu droites, alternes : la cyme est trifide.

SISON ANIS.

SISON ANISUM.

Plante annuelle originaire de l'Egypte. On la cultive dans diverses contrées de l'Europe.

ANIS, les graines.

ANISUM, semina.

Petites graines ovoïdes, pédonculées, striées longitudinalement sur le côté convexe, pubescentes et blanchâtres, d'une odeur agréable, d'une saveur sucrée et aromatique. On préfère celles qui viennent d'Alicante : ces dernières sont plus petites, mais d'un gout plus agréable.

SISYMBRE OFFICINAL.

NASTURTIUM OFFICINALE.

Plante bisannuelle, indigène dans nos contrées où on la rencontre sur le bord des fontaines et des ruisseaux. Elle reste verte pendant tout l'hyver.

CRESSON DE FONTAINE, l'herbe fraiche.

NASTURTIUM AQUATICUM, herba recens.

Les feuilles de cette plante sont imparipinnées, à folioles arrondies, un peu cordiformes, épaisses, charnues, glabres, d'un vert clair, d'une saveur légèrement âcre et un peu amère.

SMILAX SQUINE.

SMILAX CHINA.

Arbuste des Indes orientales; on le trouve abondamment en Chine.

SQUINE, la racine.

CHINA, radix.

Racine noueuse, assez grosse, dense, pesante, d'une saveur mucilagineuse et sucrée. Elle est recouverte, à l'extérieur d'un épiderme mince et rougeâtre. Sa partie centrale est d'un rouge pâle.

SMILAX SYPHILITIQUE.

SMILAX SYPHILITICA.

Arbuste originaire de l'Amérique. Il est très commun sur les bords de l'Orénoque.

SALSÉPAREILLE, la racine.

SARSAPARILLA, radix.

Racine longue, de la grosseur d'une plume, rugueuse et brune à l'extérieur. Elle a une saveur fade, légèrement mucilagineuse et piquante.

SOUS-CARBONATE DE POTASSE DU COMMERCE.

SUBCARBONAS POTASSAE VENALE.

CENDRES CLAVELÉES, ALCALI VÉGÉTAL.

CINERES CLAVELLATI, ALCALI VEGETABILE.

Ce sel est en masses qui nous arrivent des contrées septentrionales de l'Europe, où on le prépare par la combustion et le lavage des cendres que l'on obtient des bois les plus durs. Ces masses salines ne sont jamais pures; elles contiennent

toujours de la silice et une certaine quantité de sulfate et de muriate de potasse.

Il faut choisir le sous-carbonate de potasse du commerce en morceaux fragiles, poreux, d'un gris pur ou d'un gris bleuâtre, facilement solubles dans l'eau. Exposés à l'air libre, ils doivent facilement tomber en déliquescence.

On reconnait que le sous-carbonate de potasse, se trouve mêlé à de la silice, en faisant fondre une certaine quantité de ce sel dans l'eau, et en ajoutant à la dissolution, quelques gouttes d'un acide. S'il contient réellement de la silice, elle se précipitera au fond du vase.

Le pharmacien doit toujours s'assurer de la bonne qualité du sous-carbonate de potasse qu'il se procure, par la solution du sursulfate d'alumine et de potasse. Plus ce sel contiendra de potasse, plus le précipité qu'il formera sera abondant.

Les cendres clavelées les plus pures nous viennent de l'Amérique sous le nom de cendres perlées: ce sont celles que le pharmacien doit préférer.

SOUS-CARBONATE DE SOUDE DU COMMERCE.

SUBCARBONAS SODAE VENALE.

SOUDE, NATRON.

SODA, NATRUM.

Ce sel se retire, par le lavage des cendres, de

plusieurs espèces de végétaux qui croissent sur les bords de la mer. On nous l'apporte en masses salines d'un blanc bleuâtre, d'une saveur salée assez semblable à celle que donne la potasse. On regarde la soude d'Espagne comme la meillenre, mais le natron ou alcali fossile, qui arrive de Smyrne et qu'on trouve quelquefois dans le commerce, contient une plus grande quantité de potasse; il faut le choisir de préférence.

Le sous-carbonate de soude doit être soluble dans l'eau, et ne pas attirer l'humidité de l'atmosphère.

SPIGELIE DE MARYLAND.

SPIGELIA MARYLANDICA.

Plante vivace originaire de la Caroline méridionale. Elle croit dans les terrains fertiles.

SPIGÉLIE, la racine.

SPIGELIA, radix.

Cette plante a une racine horizontale, simple, inégale, garnie de fibrilles radicillaires très longues. La racine de spigélie est très amère.

STALAGMITE DE CAMBOGE.

STALAGMITES CAMBOGIOIDES.

Arbre originaire des Indes orientales.

CAMBOGE, GOMME GUTTE, la gomme-résine.
GAMBOGIA, GUMMI GUTTAE, gummi-resina.

Cette gomme-résine découle de l'arbre qui la produit, sous la forme d'un suc liquide. Séchée au soleil, elle est brune roussâtre, opaque brillante dans sa cassure, friable, d'une saveur d'abord âcre, puis sucrée. Il faut rejeter celle qui est grumeleuse et mêlée de matières étrangères.

STRAMOINE POMME ÉPINEUSE.

DATURA STRAMONIUM.

Plante annuelle; elle croit naturellement dans les lieux incultes, le long des haies, des chemins et sur le bord des étangs et des fossés.

STRAMOINE, l'herbe fraiche, les graines.
STRAMONIUM, herba recens, semen.

Cette plante se distingue par ses feuilles grandes, ovales, aiguës, sinuées, anguleuses, pétiolées, d'un vert foncé et sillonnées par des nervures. Elles exhalent une odeur vireuse.

Les graines sont noires, réniformes, rugueuses, inodores, d'une saveur nauséabonde et narcotique.

STRYCHNOS NOIX VOMIQUE.

STRYCHNOS NUX VOMICA.

Cet arbre croit à Ceylon et au Malabar où on le trouve dans les terrains sablonneux.

NOIX VOMIQUE.

NUX VOMICA.

Les noix vomiques sont ovoïdes, déprimées, ombiliquées sur une de leurs faces, coriaces à l'extérieur, et recouvertes de poils brillans et argentés. Leur saveur est extrêmement amère.

STYRAX BENJOIN.

STYRAX BENZOIN.

Arbre originaire des Indes orientales.

BENJOÏN ou GOMME BENJOÏN, la résine.

BENZOË, seu *GUMMI BENZOËS*, seu *ASA DULCIS*, resina.

Résine dure, friable, demi-transparente, d'un brun clair, parsemée de grains blancs jaunâtres ou jaunes rougeâtres. Le benjoïn répand une odeur suave, surtout quand on le jete sur des charbons ardens.

STYRAX OFFICINAL.

STYRAX OFFICINALE.

Arbre très répandu dans les îles de l'Archipel et en Orient.

STYRAX EN MASSES, la résine.

STYRAX IN MASSIS, resina.

Résine légère, friable, d'un brun clair tirant

sur le rouge. Sa saveur est légèrement amère, son odeur agréable et assez analogue à celle du baume du Pérou.

SUMAC VÉNÉNEUX.

RHUS TOXICODENDRON.

Cet arbrisseau croit dans l'Amérique Septentrionale. On le cultive dans notre pays.

TOXICODENDRON COMMUN, les feuilles.

TOXICODENDRON VULGARE, folia.

Cet arbuste est garni de feuilles trifoliées, à folioles pétiolées, ovales, unes et entières. Les feuilles sont d'une acreté extrême. Si on les touche, elles inflamment les parties avec lesquelles elles ont été mises en contact.

SUREAU NOIR.

SAMBUCUS NIGRA.

Cet arbre croit naturellement dans notre pays où on le cultive également.

SUREAU, l'écorce interne ou moyenne, les fleurs, les baies récentes.

SAMBUCUS, cortex interior, sive medius, flores, baccae recentes.

L'écorce des jeunes rameaux préalablement

dépouillés de leur épiderme, est blanche, d'une saveur d'abord douceâtre, ensuite âcre, amère, et qui se conserve longtemps sur la langue.

Les fleurs du sureau répandent une odeur forte; elles sont blanches et disposées en cîme au sommet des rameaux.

Le fruit est une petite baie noirâtre, ovale, ombiliquée, contenant un suc noir rougeâtre, d'une saveur douce et acidule. Chaque baie renferme trois graines.

SURELLE ACIDE.

OXALIS ACETOSELLA.

Plante vivace: elle croit dans les lieux ombragés et humides, ainsi que le long des haies touffues.

SURELLE, l'herbe fraiche.

ACETOSELLA, herba recens.

Herbe acide, rafraichissante, à tige uniflore, à feuilles composées de trois folioles arrondies, obcordées. Sa racine est dentée.

SUROXALATE DE POTASSE.

SUPEROXALAS POTASSAE.

SEL D'OSEILLE.

ACETOSELLAE SAL.

Ce sel se prépare en Allemagne et en Suisse avec le suc de la surelle (oxalis acetosella),

de l'oseille ordinaire (rumex acetosa), et de l'oxalide corniculée (oxalis corniculata).

On le trouve dans le commerce en petits cristaux blancs, oblongs, quadrangulaires, doués d'une saveur acidule agréable, et entièrement solubles dans l'eau. Ces cristaux sont composés de potasse et d'acide oxalique.

Le sel d'oseille se trouve quelquefois falsifié avec du sursulfate de potasse, ce que pourtant on reconnait aisément en faisant dissoudre une certaine quantité de ce sel dans de l'eau, y ajoutant ensuite de l'acétate de plomb. Il se formera alors un précipité, insoluble dans l'acide nitrique.

SURTARTRATE DE POTASSE DU COMMERCE.

SUPERTARTRAS POTASSAE VENALE.

Le tartre brut du vin, dissous dans de l'eau et bouilli avec une argile grasse, se déposant en petits cristaux blancs, pellucides, ordinairement agglomérés d'une manière confuse, et très peu solubles dans l'eau froide. Ces cristaux sont composés de potasse et d'acide tartarique.

TAMARINIER DE L'INDE.

TAMARINDUS INDICA.

Cet arbre croit en Arabie et dans les Indes orientales.

TAMARINIER, les fruits.

TAMARINDUS, fructus.

La pulpe fraiche du tamarinier est molle, d'un brun noir, d'une saveur acidule agréable. On nous l'apporte entremêlée de féves brillantes et de fibres végétales provenant des siliques dans lesquelles elle était renfermée.

Celle qui nous vient des Indes occidentales est plus ferme et plus douce, mais cette différence de saveur tient à ce qu'on ajoute toujours à cette dernière une certaine quantité de sucre. Il ne faut pas l'employer en médecine.

TANAISIE ORDINAIRE.

TANACETUM VULGARE.

Plante vivace très commune sur les digues.

TANAISIE, l'herbe, les fleurs.

TANACETUM, herba, flores.

Herbe très amère, aromatique, garnie de feuilles bipinnées, profondément découpées, dentées en scie.

Les fleurs de la tanaisie sont jaunes, tubuleuses, et d'une saveur amère moins desagréable que celle des feuilles.

TARTRE BLANC ET TARTRE ROUGE.

TARTARUS ALBUS ET RUBER.

Ce sel qui se trouve contenu dans le vin, est

composé d'acide tartarique et de potasse. Il contient ordinairement des matières étrangères, et ne se dissout qu'imparfaitement dans l'eau. Celui que l'on retire des vins rouges se nomme tartre rouge; le tartre blanc, fourni par les vins blancs, ne diffère du précédent que par sa couleur légèrement grisâtre.

Le tartre de bonne qualité se présente sous la forme d'une croûte compacte, rugueuse, garnie à sa surface de petits cristaux irréguliers.

THUYA ARTICULÉ.

THUJA ARTICULATA.

Cet arbre croit sur les montagnes de la Barbarie.

SANDARAQUE, résine.

SANDARACA, resina.

Cette résine nous vient en larmes arrondies, demi-transparentes, blanches ou d'une couleur citrine. Elle brule avec une odeur agréable.

THYM SERPOLET.

THYMUS SERPYLLUM.

Cette plante croit dans les lieux arides exposés au soleil.

SERPOLET, les sommités fleuries.

SERPYLLUM, summitates florentes.

Plante amère, aromatique, à tige rampante

garnie de feuilles plates, ovales, obtuses, ciliées à leur base. Les fleurs sont purpurines, verticillées.

THYM VULGAIRE.

THYMUS VULGARIS.

Cet arbuste croit en Saxe, en Espagne, en France etc. On le trouve dans les lieux élevés.

THYM, l'herbe fleurie.

THYMUS, herba florens.

Arbuste à tige droite et à feuilles ovales roulées sur les bords. Les fleurs sont verticillées et disposées en épis. Le thym a une saveur forte, aromatique et légèrement amère.

TILLEUL D'EUROPE.

TILIA EUROPAEA.

Arbre très commun dans les Pays-Bas.

TILLEUL, les fleurs.

TILIA, flores.

Les fleurs du tilleul sont portées sur un pétiole adhérent à une bractée longue et étroite. Elles ont une odeur suave légèrement aromatique, et une saveur un peu âcre, amère et douceâtre.

TOLUIFÈRE BAUMIER.

TOLUIFERA BALSAMUM.

Arbre très commun dans la province de Tolu.

BAUME DE TOLU.

TOLUTANUM BALSAMUM.

Il s'écoule des incisions pratiquées au tronc de l'arbre qui le produit, sous la forme d'un suc liquide qui se concrète insensiblement au contact de l'air. Le baume de Tolu est pellucide, d'une couleur jaune-rougeâtre et d'une odeur très suave. Il se ramollit facilement dans la bouche et adhère aux dents lorsqu'on le mâche. Quand il vieillit il devient dur et sec.

On nous apporte le baume de Tolu tantôt en masses sèches ayant la forme de gâteaux, tantôt renfermé dans des calebasses, où on le coule quand il est encore liquide. Celui qui nous vient dans des calebasses doit être préféré.

TORMENTILLE DROITE.

TORMENTILLA ERECTA.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les lieux sablonneux.

TORMENTILLE, la racine.

TORMENTILLA, radix.

Racine tubéreuse, noueuse, munie d'un grand

nombre de filamens radicillaires ; elle est brune à l'extérieur, rouge pâle à l'intérieur. Sa saveur est âcre et très astringente.

TRÉFLE MÉLILOT OFFICINAL.

TRIFOLIUM OFFICINALE.

Plante bisannuelle très commune dans les Pays-Bas.

MÉLILOT, les sommités fleuries.

MELILOTUS, summitates floridae.

Sommités des ramifications de la tige, garnies, à l'époque de la floraison, de fleurs jaunes, d'une odeur particulière, aromatique.

TRIGONELLE FENUGREC.

TRIGONELLA FOENUM GRAECUM.

Plante annuelle des contrées méridionales de l'Europe.

FENUGREC, la graine.

FOENUM GRAECUM, semen.

Graines d'un jaune-brunâtre, oblongues, presque carrées, mucilagineuses, d'une odeur désagréable et d'une saveur un peu aromatique.

TUSSILAGE COMMUN.

TUSSILAGO FARFARA.

Plante vivace; on la trouve sur le bord des fossés et dans les terrains humides et argilleux.

TUSSILAGE, les feuilles, les fleurs non encore épanouies.

TUSSILAGO, folia, flores non aperti.

Le tussilage a les feuilles presque cordiformes, anguleuses, dentées sur leurs bords.

Leur saveur est mucilagineuse, un peu amère et astringente.

Les fleurs ont un involucre cylindrique accompagné d'écailles à sa base.

VALÉRIANE OFFICINALE.

VALERIANA OFFICINALIS.

Plante vivace; on la cultive dans les jardins.

VALERIANE SAUVAGE, la racine.

VALERIANA SYLVESTRIS, radix.

Cette racine fibreuse a un collet court d'où sort un grand nombre de filamens longs et brunâtres. Son odeur est pénétrante, sa saveur légèrement âcre et amère.

VANILLIER OFFICINAL.

VANILLA AROMATICA.

Cet arbuste croit dans les parties les plns chaudes de l'Amérique.

VANILLIER, les siliques.

VANILLA, siliquae.

Ces siliques sont longues, légèrement courbées, aplaties, brunes, fragiles, larges de six lignes environ, grasses au toucher, un peu plus étroites à leurs extrêmités que dans le reste de leur étendue. Elles ont une odeur forte analogue à celle du baume du Pérou, et une saveur grasse, aromatique et légèrement acide. On remarque à l'extérieur et à l'intérieur de ces siliques, de petits cristaux d'acide benzoïque.

VAREC VERMIFUGE.

CERAMIUM HELMINTHOCHORTOS.

Il croit naturellement sur les côtes de l'île de Corse.

CORALLINE DE CORSE, la plante entière.

HELMINTHOCHORTON, tota planta.

Cette plante a environ un pouce de longueur. Elle est composée de filamens nombreux, entrelacés, cartilaginenx, d'une saveur saline, nauséabonde, d'une odeur désagréable.

VÉLAR OFFICINAL.

ERYSIMUM OFFICINALE.

Plante annuelle très commune le long des chemins et dans les terrains arides.

VÉLAR, herbe fraiche.

ERYSIMUM, herba recens.

Les feuilles de cette plante sont roncinées. Élle est douée d'une saveur légèrement âcre, surtout dans les sommités fleuries.

VÉRATRE BLANC.

VERATRUM ALBUM.

Plante vivace; elle croit naturellement dans les contrées montagneuses de l'Autriche et de beaucoup d'autres pays, tels que l'Amérique septentrionale, etc.

HELLÉBORE BLANC, VÉRATRE, la racine.

HELLEBORUS ALBUS, *VERATRUM*, radix.

Racine tuberculeuse, allongée, tronquée à son sommet, de la grosseur du pouce et plus, recouverte d'un grand nombre de filamens longs grisâtres, ou pourvue de marques indiquant les endroits qu'ils occupaient avant d'en être séparés. La racine de l'hellebore blanc est brune ou grisâtre à l'extérieur, blanche à sa partie centrale. Sa saveur est âcre, brûlante, un peu amère et désagréable. Quand on la pulvérise, sa poussière excite des éternuemens violens.

VÉRATRE CÉVADILLE.

VERATRUM SABADILLA.

Plante vivace originaire du Mexique.

CÉVADILLE, les graines.

SABADILLA, semen.

Graines oblongues, tronquées à leur sommet, plates d'un côté, convexes de l'autre, brillantes, noirâtres, d'une saveur amère extrêmement âcre et désagréable. Elles sont contenues dans des capsules brunes, d'une consistance membraneuse.

VÉRONIQUE CRESSONÉE.

VERONICA BECCABUNGA.

Plante vivace très commune sur le bord des fossés, le long des ruisseaux, et dans les terrains humides.

BECCABUNGA, l'herbe fraiche.

BECCABUNGA, herba virens.

Plante herbacée amère, astringente, ayant sa tige couchée sur la terre. Ses feuilles sont ovales, planes, et ses fleurs disposées en épis axillaires. Recueilli au printems, le beccabunga frais jouit de toutes ses propriétés; il les perd par la dessiccation.

VÉRONIQUE OFFICINALE.

VERONICA OFFICINALIS.

Plante vivace; on la trouve dans les clairières des bois.

VERONIQUE, l'herbe.

VERONICA, herba.

La véronique pousse une tige herbacée, couchée, diffuse, garnie de feuilles opposées et de fleurs disposées en épis axillaires pédonculés. Sa saveur est légèrement amère.

VIGNE APYRENE.

VITIS APYRENA.

Cet arbrisseau est une variété de la vigne à vin; il croit dans les pays chauds.

PETIT RAISIN DE CORINTHE.

PASSULAE MINORES.

Ces raisins sont noirâtres et d'une saveur sucrée et aigrelette.

VIGNE À VIN.

VITIS VINIFERA.

Cet arbre croit naturellement dans les pays chauds.

RAISINS ORDINAIRES.

PASSULAE MAJORES.

Les raisins secs sont ridés, doux, sucrés, adhérens à leur rafle. Ceux de Damas sont plus gros, plus sucrés, et d'une couleur fauve.

VIN BLANC, VIN D'ESPAGNE, VIN DE RHIN, de bonne qualité.

VINUM ALBUM, HISPANICUM et *RHENANUM*, bonae notae.

Le suc exprimé des raisins bien murs converti en vin par la fermentation. Il existe des vins de diverses espèces, mais le vin blanc ordinaire, le vin de Rhin léger, et le vin doux d'Espagne, suffisent pour les préparations officinales. Ce dernier doit être visqueux et onctueux.

VINAIGRE DE VIN.

ACETUM VINI.

On l'obtient par la fermentation acide du vin. Le bon vinaigre doit être transparent, d'une couleur légèrement jaunâtre, d'une odeur agréable et en quelque sorte restaurante.

Il faut s'assurer, par le moyen des réactifs, s'il ne contient point de cuivre ou d'acide sulfurique.

VIOLETTE ODORANTE.

VIOLA ODORATA.

Plante vivace très commune; on la cultive dans les jardins.

VIOLETTE, les pétales.

VIOLA, florum petala.

Les pétales de la violette sont d'un bleu foncé et doués d'une odeur extrêmement suave.

VIOLETTE TRICOLORE.

VIOLA TRICOLOR.

Plante annuelle très commune. Il faut préférer celle qui croit dans les lieux incultes, la culture lui faisant perdre de ses propriétés.

PENSÉE, l'herbe.

VIOLA TRICOLOR, herba.

Plante herbacée à feuilles ovales, crénelées, accompagnées de stipules pinnatifides.

Ses fleurs sont plus grandes que le calice qui les supporte. La pensée a une saveur légèrement âcre.

WINTÈRE AROMATIQUE.

WINTERA AROMATICA.

Cet arbre croit près du détroit de Magellan.

ECORCE DE WINTER.

WINTERANUS CORTEX.

Cette écorce nous parvient en morceaux épais, compacts, durs, longs de trois ou quatre pouces environ. Elle est rugueuse et d'un gris cendré à l'extérieur. Quand on la réduit en poudre, elle répand une odeur agréable, aromatique, assez analogue à celle du gérofle. Sa saveur est également aromatique et agréable.

SUBSTANCES TIRÉES DU RÈGNE ANIMAL.

AXONGE DE PORC.

AXUNGIA SUIS SCROFAE.

AXONGE, SAINDOUX.

AXUNGIA PORCI, ADEPS SUILLA.

La graisse de l'abdomen du cochon; blanche et d'une saveur douce, quand elle est récente.

BEURRE FRAIS.

BUTYRUM INSULSUM.

Matière onctueuse que l'on obtient de la crême du lait de vache par une longue agitation, et dont on sépare ensuite la partie fluide.

Le beurre frais est inodore et d'une saveur douce.

CANTHARIDES.

LYTTA VESICATORIA, CANTHARIDES.

Insectes coléoptères des contrées méridionales de l'Europe. Les cantharides sont oblongues, luisantes, d'un vert doré, et pourvues d'antennes noires, filiformes. Leur odeur est âcre, nauséabonde; leur saveur brûlante et assez analogue à celle de la poix liquide.

Les cantharides qui ont 18 à 20 millimètres de long, et qui sont entières, très odorantes et nouvellement recoltées, méritent la préférence.

CASTOREUM DE SIBÉRIE ou CASTORÉUM MOSCOVITE.

CASTOREUM SIBERIUM seu *RUSSICUM.*

Nous le recevons dans des follicules ou poches que l'on trouve auprès des parties génitales du Castor. Ces poches sont aplaties, à peu près de la grosseur d'un oeuf de poule, et contiennent intérieurement un tissu lamelleux, entrecroisé, auquel le castoréum adhère fortement.

Le castoréum de Sibérie est le meilleur; il est friable, onctueux, d'un brun de foie foncé, d'une saveur âcre, amère, d'une odeur forte, nauséabonde, et nous arrive dans des poches épaisses, pesantes et garnies à l'intérieur, de membranules très tenues.

Les castoréum qui nous viennent de Pologne, de Prusse, d'Allemagne et d'Angletere ont une odeur beaucoup moins agréable que le précédent. Ils sout résineux, secs, noirâtres et les poches qui le contiennent sont plus petites. Ces dernières espèces de castoréum doivent être rejetées par le pharmacien.

CÉTINE.

CETACEUM.

ADIPOCIRE, BLANC DE BALEINE.

SPERMA CETI.

Matière particulière concrète que l'on obtient du cachalot à grosse tête.

On la trouve dans le commerce sous forme d'une matière blanche, solide, en quelque sorte lamelleuse, molle, onctueuse au toucher, d'une saveur douce et d'une odeur oléagineuse. La cétine fraiche doit être grasse et tout à fait blanche.

CIRE JAUNE ET CIRE BLANCHE.

CERA FLAVA ET ALBA.

La cire jaune est une substance solide, que l'on prépare en faisant fondre, dans de l'eau chaude, les gâteaux des ruches d'abeilles, dont on a préalablement extrait le miel.

Exposée à l'air, et humectée souvent avec de l'eau, elle perd sa couleur jaune et devient la cire blanche, qui est sonore et très cassante.

COCHENILLE.

COCCUS CACTI, COCCIONELLA.

Petit insecte hémiptère, d'un pourpre noirâtre, marqué de raies transversales et parsemé d'une poussière blanche et soyeuse. Réduit en poudre, il prend une couleur rouge-cramoisi.

La cochenille nous vient de l'Amérique méridionale et particulièrement du Mexique, où on la récolte sur le cactus cochénilifère.

CORNE DE CERF.

CERVI ELAPHI CORNU, CORNU CERVI.

Excroissances solides, que l'on distingue faci-

lement des cornes des autres animaux ruminans par leur forme rameuse, et leur texture spongieuse.

ÉCAILLES D'HUITRES.

TESTAE OSTREAE EDULIS. TESTAE OSTREARUM.

Coquilles presque orbiculaires, d'un gris sâle, rugueuses, composées à l'extérieur de couches superposées. Elles sont lisses, blanches et brillantes à l'intérieur.

ÉPONGE USUELLE.

SPONGIA OFFICINALIS.

On la trouve dans la Mer Méditerranée et dans la Mer Rouge. Il faut choisir de préférence celle qui est un peu jaunâtre, molle, et percée de petits trous très nombreux.

FIEL DE BOEUF.

FEL BOVINUM.

Fluide jaunâtre contenu dans la vésicule du fiel du boeuf. Il faut le recueillir aussitôt que l'animal vient d'être abattu.

ICHTHYOCOLLE, COLLE DE POISSON.

ICHTHYOCOLLA, COLLA PISCIUM.

Matière blanche, concrète, tenace, diaphane, qu'on prépare en Russie et en Laponie en faisant bouillir la vessie natatoire de la morue et de différentes espèces d'esturgeons.

Elle se dissout également bien dans l'eau et dans l'alcool.

MIEL BLANC ET MIEL COMMUN.

MEL ALBUM ET MEL COMMUNE.

Matière sucrée, épaisse, légèrement translucide, d'une odeur suave, que les abeilles secrètent et déposent dans leurs ruches.

Le miel blanc, ou miel vierge, est celui qui découle spontanément des rayons, ou que l'on retire, au printems, des ruches construites l'année précédente.

Le miel commun s'obtient par expression, des gâteaux appartenant à des ruches plus anciennes.

Le miel vierge et le miel commun de bonne qualité doivent être grenus, et offrir une consistance assez ferme. Ils se dissolvent entièrement dans l'eau.

MUSC DE TUNQUIN.

MOSCHUS TUNQUINENSIS.

Cette substance se sécrète dans un follicule particulier situé auprès de l'ombilic d'un animal qui habite les montagnes du centre de l'Asie. C'est le chevrotin musqué. Le musc de bonne qualité est d'un rouge foncé ou d'un noir rougeâtre, sec, grenu, onctueux au toucher, d'une saveur un peu amère, d'une odeur forte et agréable. Les follicules ou poches qui le renferment sont minces, dures, arrondies, à peu près de la grosseur d'un

oeuf de pigeon, couvertes à l'extérieur de poils courts, roides, d'un brun jaunâtre, et garnies intérieurement d'une pellicule membraneuse. Le musc se volatilise entièrement quand on le place sur un fer rougi à blanc.

Le musc qu'on vend séparé de la bourse qui le contient, doit être rejeté par le pharmacien, car il est presque toujours sophistiqué.

PHOSPHORE.

PHOSPHORUS.

Cette substance forme la base de l'acide phosphorique. Le phosphore est blanchâtre, légèrement transparent, très inflammable. Exposé à l'air libre, il se consume lentement en répandant des vapeurs lucides d'une odeur alliacée ; il se résout alors en acide phosphoreux. Le phosphore est insoluble dans l'eau.

On le trouve dans le commerce en bâtons arrondis. Il faut toujours le conserver dans un flacon plein d'eau distillée et bien bouché, que l'on place ensuite dans un étui métallique.

PIERRES D'ÉCREVISSES.

CANCERIS ASTACI LAPIDES.

PIERRES OU YEUX D'ÉCREVISSES.

CANCRORUM LAPIDES, VULGO CANCRORUM OCULI.

Ces concrétions calcaires, dures, blanches, orbi-

culaires, aplaties et concaves d'un côté, convexes de l'autre, se forment près de l'estomac des écrivisses. Elles sont tantôt de la grosseur d'un pois ou d'une lentille, tantôt de la grosseur d'une fève.

Les yeux d'écrevisses naturels, dissous dans l'acide nitrique affaibli, laissent pour résidu une petite masse gélatineuse qui conserve la forme que ces concrétions avaient primitivement. Les yeux d'écrevisses artificiels soumis à la même expérience ne présentent point ce phènomène.

SANGSUE.

HIRUDO MEDICINALIS.

Annélide oblong, à corps déprimé noirâtre, marqué, sur le dos, de six lignes longitudinales jaunes, séparées par de petites raies noires transversales.

Le ventre ou partie inférieure de l'animal est tacheté de noir et de jaune.

La sangsue habite les étangs et les marais d'eau douce.

SUIF.

SEVUM OVIS ARIETIS. — SEVUM OVILLUM.

Espèce de graisse blanche de l'abdomen du mouton. Le suif nouvellement préparé ne doit pas être rance.

DU CHOIX, DE LA PRÉPARATION ET DE LA CONSERVATION DES SUBSTANCES QUI FONT PARTIE DE LA MATIÈRE PHARMACEUTIQUE.

1o. Les substances qui composent la matière pharmaceutique, et auxquelles on donne ordinairement le nom de médicamens simples, doivent être pures, de bonne qualité et exemptes de toute altération : elles doivent enfin réunir les caractères que nous avons assigné à chacune d'elles.

2°. Lorsque le pharmacien achète des médicamens exotiques, il faut toujours qu'il choisisse ceux qui se trouvent en masses, afin de pouvoir plus facilement juger de leur dégré de pureté. Ainsi, quoique les terres, les métaux et leurs préparations ; les racines, les écorces, les gommes, les résines, etc. ; les pierres ou yeux d'écrevisse, les cantharides, etc. ; ne s'administrent ordinairement que sous forme pulvérulente, encore ne doit il les choisir qu'en masses ; c'est à lui à les réduire en poudre au besoin. Il faut également qu'il se garde de pulvériser à la fois beaucoup de substances qui contiennent quelque principe volatil, car les poudres que l'on en obtient perdent toujours de leur efficacité, bien qu'on ait l'attention de les renfermer dans des vases hermétiquement fermés. Celles d'ipécacuanha, de rhubarbe, etc., se trouvent dans ce cas.

3°. Les médicamens durs demandent à être réduits en poudre.

a. La pulvérisation de ces médicamens se fait en les triturant soit dans un mortier de pierre, soit dans un mortier de métal, puis en passant la poudre qui se forme par un tamis très serré : les substances qui se préparent de cette manière sont principalement,

LES PIERRES OU YEUX D'ÉCREVISSES.
LE SOUSACÉTATE DE CUIVRE.
LE SULFURE D'ANTIMOINE NATIF.

b. Il est nécessaire d'ajouter un peu d'eau dans le mortier destiné à la trituration des substances dont les particules pulvérulentes s'élèvent facilement dans l'atmosphère ; il faut pourtant que ce liquide n'altère en rien leur qualité, et qu'il puisse facilement disparaître en faisant sêcher les poudres : tel est

LE SUCCIN.

c. Les médicamens d'une nature tenace demandent à être séchés à une douce chaleur, avant d'être mis en poudre. On peut ranger au nombre de ces médicamens,

LA GOMME ARABIQUE.
LA GOMME ADRAGANT.

LA MYRRHE.

L'OPIUM.

LA RÉSINE DE GAYAC.

LA SCAMMONÉE.

Il ne faut ajouter, dans le mortier consacré à la trituration de ces substances, ni amandes douces ou amères, ni de l'huile d'amandes, ces corps pouvant rancir avec une extrême facilité.

4o. Avant d'admettre les substances pharmaceutiques dans les officines, il est nécessaire de les monder des matières impures ou étrangères qui se trouvent melées avec elles. Le tamis, un morceau de linge, le soufle même, suffisent pour quelques unes, mais il en est d'autres qui réclament plus de soins. Avant de réduire en poudre les gommes-résines, telles que la gomme ammoniaque et quelques autres substances de nature semblable, il faut d'abord les ramollir dans l'eau bouillante, puis les passer à travers un linge, puis enfin les ramener à consistance ordinaire au moyen du feu. Il en est de même de l'opium qui, ramolli dans l'eau chaude, passé au linge, et enfin épaissi à une douce chaleur, constitue

L'OPIUM PURIFIÉ OU LAUDANUM PUR.

Pour clarifier le miel, on le fait bouillir avec

un peu d'eau, on l'écume, on le passe, et on obtient ainsi

LE MIEL DESPUMÉ.

Nous traiterons dans la section suivante de la manière de purifier d'autres substances, telles que :

L'ACIDE ACÉTIQUE,
L'ACIDE NITRIQUE,
L'ACIDE SULFURIQUE DÉPURÉ,
L'AXONGE,
LE MURIATE D'AMMONIAQUE,
LE MURIATE DE SOUDE,
LE NITRATE DE POTASSE,
LE PHOSPHORE,
LE SUIF,
LE SOUSCARBONATE DE CHAUX,
LE SULFATE DE MAGNÉSIE.

5o. Les médicamens indigènes que le pharmacien recueille ou fait recueillir, doivent être recoltés suivant les règles de l'art, c'est-à-dire, dans le lieu le plus convenable, et à l'époque de l'année la plus favorable pour chacun d'eux. Il n'est pas moins utile qu'on ait égard, dans cette opération, au moment du jour et à la température; circonstances qui influent beaucoup sur leurs propriétés.

6o. Il est nécessaire de séparer les substances fraiches de celles qui sont anciennes ou plus ou

moins altérées, et de les monder des matières impures on étrangères.

7o. Les substauces fraiches doivent se sêcher promptement soit à l'ombre et à la température de l'atmosphère, soit dans une étuve médiocrement échauffée. Cette dernière règle est applicable aux substances aromatiques dont on veut conserver toutes les propriétés, comme à celles auxquelles on désire conserver une belle couleur.

Pour préparer le fiel de boeuf, on l'expose à une douce chaleur et on le ramène insensiblement à la consistance d'extrait; on obtient de cette manière,

LE FIEL DE BOEUF ÉPAISSI.

8°. Tous les corps pharmaceutiques demandent à être conservés dans un local bien sec et dans des vases fermés avec soin. Ces précautions sont indispensables pour les substances odorantes ou volatiles qui attirent l'humidité de l'atmosphère, et doivent, pour cette raison, se placer dans des flacons bouchés à l'émeri.

9o. Les substances dont le temps appauvrit les propriétés, doivent être renouvellées tous les ans; celles d'entre elles qui sont plus anciennes, doivent être jetées.

DEUXIEME SECTION.

MÉDICAMENS PRÉPARÉS PAR DES PROCÉDÉS CHIMIQUES.

CORPS COMBUSTIBLES ET LEURS PRÉPARATIONS.

CORPS COMBUSTIBLES.

SOUFRE DÉPURÉ.

SULPHUR DEPURATUM.

SULPHUR LOTUM L.
FLORES SULPHURIS LOTI.

Prenez : Soufre sublimé du commerce, à volonté.

Lavez le soufre à l'eau chaude, en le broyant dans un mortier, jusqu'à ce qu'il n'offre plus la moindre trace d'acide. Décantez ensuite, pour le séparer des matières étrangères qui restent dans l'eau. Séchez le soufre obtenu, et conservez-le dans un vase bien bouché.

SOUFRE PRÉCIPITÉ.

SULPHUR PRAECIPITATUM.

MAGISTERIUM SULPHURIS.
LAC SULPHURIS.

Pr. Sulfure de potasse, autant que vous voudrez.

Faites-le dissoudre dans vingt parties d'eau chaude ; passez la solution au papier brouillard, et ajoutez-y :

Acide sulfurique affaibli, quantité suffisante pour séparer tout le soufre, mais pas au delà.

Lavez bien le précipité à l'eau de pluie, faites-le sécher à l'air, et conservez-le dans un vase bouché avec soin.

CHARBON VÉGÉTAL.

CARBO VEGETABILIS.

Pr. Charbon de bois léger, à volonté.

Après avoir réduit le charbon en petits morceaux, faites-le rougir, pendant une heure ou deux, dans un vase de terre bien clos, muni d'un couvercle percé d'une ouverture. Quand il est refroidi, enlevez, au moyen d'un souflet, la poussière cendrée dont-il peut être chargé, et conservez-le, pour l'usage, dans un bocal exactement fermé.

PHOSPHORE DÉPURÉ.

PHOSPHORUS DEPURATUS.

Pr. Phosphore du commerce, s'il est impur, à volonté.

Introduisez-le dans un petit sac de peau de chamois, que vous placerez ensuite dans de l'eau froide ; échauffez cette eau par dégrès. Du moment où le phosphore est ramolli, faites-le pas-

ser à travers la peau du sac, au moyen d'une légère pression exercée avec de petites pinces en fer très propres. Lorsqu'il est entièrement fondu dans l'eau chaude, coulez-le dans un moule de verre pour lui donner la forme de cylindres. Le phosphore ainsi préparé se conserve dans un flacon plein d'eau dépurée, qu'on place à l'abri du contact de la lumière.

O X I D E.

EAU DISTILLÉE.

AQUA DEPURATA.

AQUA DESTILLATA SIMPLEX.

Pr. Eau de pluie ou de fontaine bien pure, à volonté.

Distillez dans des vases bien propres, jusqu'à ce que vous ayez obtenu les trois quarts de l'eau employée. Rejetez l'eau qui passe la première, et conservez celle que vous obtenez ensuite, dans des petites bouteilles bien fermées qu'il faut emplir entièrement.

ACIDES.

ACIDE SULFURIQUE DÉPURÉ.

ACIDUM SULPHURICUM DEPURATUM.

ACIDUM, seu OLEUM VITRIOLI CONCENTRATUM DEPURATUM.

Pr. Acide sulfurique du commerce préparé avec le soufre, autant que vous voudrez.

Versez-le dans une fiole de verre, que vous placez ensuite sur un bain de sable. Faites d'abord chauffer l'appareil à un feu doux que vous augmentez par dégrés, jusqu'à ce qu'il ne s'élève plus de vapeurs aqueuses, et que la liqueur soit devenue incolore.

L'acide doit marquer 66 dégrés à l'hydromètre : on le conserve, pour l'usage, dans des flacons bouchés avec soin.

ACIDE SULFURIQUE PUR.

ACIDUM SULPHURICUM PURUM.

ACIDUM VITRIOLI CONCENTRATUM, RECTIFICATUM.

OLEUM VITRIOLI PURUM.

Pr. Acide sulfurique du commerce préparé avec le soufre, deux livres.

Versez-le dans une cornue de verre à long col, et d'une capacité telle que l'acide ne l'emplisse qu'à moitié ; ajoutez quelques fils de platine. Mettez ensuite cette cornue sur un bain de sable, adaptez un récipient, et garnissez les jointures de manière à pouvoir donner issue aux premières vapeurs qui se dégagent, et qui sont très élastiques. Alors, poussez le feu jusqu'au dégré de l'eau bouillante ; les vapeurs qui s'élèvent ne tardent pas à passer à l'état liquide. Continuez à distiller tant que de larges gouttes viennent se former sur le col de la cornue. Les choses étant

ainsi, poussez le feu par dégrés jusqu'à ébullition. Lorsque des vapeurs blanches assez épaisses se répandant dans l'appareil, et que des stries d'apparence huileuse viennent se fixer à la partie interne de la cornue, remplacez le premier récipient par un autre que vous aurez eu la précaution de faire chauffer. Continuez à distiller très lentement jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de vapeurs.

Le liquide qui passe dans ce second récipient est l'acide sulfurique pur, qu'il faut conserver dans un bocal bouché à l'émeri. Cet acide marque 66 dégés à l'hydromètre.

ACIDE SULFURIQUE AFFAIBLI.

ACIDUM SULPHURICUM DILUTUM.

ACIDUM VITRIOLICUM DILUTUM. SPIRITUS VITRIOLI.

Pr. Acide sulfurique pur, une partie,
Eau distillée, cinq parties.

Mêlez l'acide à l'eau, en le versant peu à peu et avec précaution.

ACIDE HYDRO-SULFURIQUE.

ACIDUM HYDRO-SULPHURICUM.

AQUA HYDRO-SULFURATA. BAT.

AQUA HEPATICA.

Pr. Sulfure de fer, une partie,
Acide sulfurique affaibli, trois parties.

Mettez le sulfure de fer reduit en poudre dans une fiole de verre munie d'un tube recourbé, semblable à celui dont on se sert ordinairement pour la préparation des gaz. Versez peu à peu l'acide, et recevez le gaz hydro-sulfurique qui se dégage, dans une grande bouteille plein d'eau distillée, et placé sous la cuve hydro-pneumatique. Lorsque cette bouteille ne renferme plus que le tiers de l'eau qui s'y trouvait, fermez-la sous la cuve, avec un bouchon de verre, puis agitez pour opérer le mélange du gaz et de l'eau. Cela fait, on renferme le liquide dans de petites bouteilles qu'on emplit entièrement.

En secouant la bouteille, il faut y laisser pénétrer, de temps en temps, une petite quantité d'air, pour éviter qu'elle ne se brise par le vide qui s'opère au moment du mélange.

ACIDE NITROSO-NITRIQUE.

ACIDUM NITROSO-NITRICUM.

ACIDUM NITRI FUMANS. SPIRITUS NITRI FUMANS GLAUBERI.

Pr. Nitrate de potasse pur, séché et pulvérisé, huit parties, ou quarante huit onces.

Introduisez-le dans une grande cornue tubulée, que vous placerez sur un bain de sable. Adaptez à cette cornue un récipient de grande capacité, vide, et tubulé. Lutez les jointures de l'appareil, au moyen de morceaux de linge enduits d'une pâte

formée de plâtre et de blanc d'oeufs ; faites communiquer le récipient avec une bouteille de Woulff contenant

Eau distillée, deux parties, ou douze onces.

Lutez bien les jointures ; entourez le récipient et la bouteille de Woulff d'un mélange réfrigérant, puis introduisez dans la cornue, en versant par la tubulure, acide sulfurique dépuré, cinq parties, ou trente onces. Alors, fermez exactement la tubulure avec un bouchon de verre, et distillez à un feu doux, que vous augmenterez [illegible] dégrés jusqu'à ce que le fond de la cornue devienne rouge, et qu'il ne se dégage plus de vapeurs.

L'opération terminée, laissez refroidir l'appareil, et mettez à part, en prenant les précautions nécessaires, l'acide nitroso-nitrique qui se trouve dans le récipient. Cela fait, transvasez-le de suite dans un bocal que vous emplirez aux deux tiers seulement : bouchez ce bocal à l'émeri, et mettez-le dans un endroit très frais. La bouteille de Woulff contient un acide presque incolore qu'il faut conserver, pour l'usage, dans un vase de verre hermétiquement fermé.

L'acide nitroso-nitrique obtenu de la manière qui vient d'être indiquée, marque 46 dégrés à l'hydromètre.

Le résidu de l'opération dissous dans l'eau, et saturé de carbonate de potasse, fournit, à l'évaporation, des cristaux de sulfate de potasse.

ACIDE NITRIQUE.

ACIDUM NITRICUM.

ACIDUM NITRI.

Pr. Acide nitroso-nitrique,
Eau distillée, parties égales en poids.

Mettez-les dans un matras de verre, et dégagez l'acide nitreux en exposant le mélange à une douce chaleur. Conservez, pour l'usage, dans un bocal fermé avec beaucoup de soin. Cet acide doit marquer 36 degrés à l'hydromètre.

On rend l'acide nitrique suffisamment pur pour être employé comme réactif, en versant dans cet acide, goutte à goutte et avec précaution, du nitrate d'argent dissous dans l'eau distillée: on ajoute de cette dissolution jusqu'à ce qu'une addition nouvelle n'y produise plus de précipité. Après quoi, on laisse reposer pendant quelques jours, on décante le liquide clair, et enfin on le transvase dans une cornue pour le distiller à peu près à siccité.

Cet acide se conserve dans les officines sous le nom d'ACIDE NITRIQUE PUR.

ACIDE PHOSPHORIQUE.

ACIDUM PHOSPHORICUM.

Pr. Acide nitrique pur, à volonté.

Faites légèrement bouillir cet acide dans une

cornue de verre assez large : alors, introduisez peu à peu et avec précaution, le phosphore dépuré coupé par morceaux du poids d'un à deux grains. Cessez l'addition du phosphore lorsque l'acide est décomposé, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne se dégage plus de vapeurs nitreuses. Évaporez ensuite, à une douce chaleur, le liquide contenu dans la cornue, et, lorsqu'il acquiert la consistance de l'huile, diluez-le avec autant d'eau distillée, pour qne tout le liquide pése le décuple de la portion de phosphore qui a été consumée.

ACIDE BORACIQUE.

ACIDUM BORACICUM.

ACIDUM BORICUM. SAL SEDATIVUS HOMBERGII.

Pr. Sous-borate de soude réduit en poudre, à volonté.

Faites-le dissoudre dans

Eau distillée bouillante, quantité nécessaire.

Filtrez la solution encore chaude, et versez-y goutte à goutte, en remuant sans cesse avec un tube de verre

Acide sulfurique dépuré,

la quantité nécessaire pour rendre la liqueur tant soit peu acide.

Laissez reposer cette liqueur dans un endroit frais, pour obtenir des cristaux légers, ayant la

forme de paillettes. Faites évaporer ensuite le reste de la solution, jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à sa surface; mettez cristalliser comme ci-dessus, et répétez la même opération tant que le sel soit épuisé. On rassemble ensuite les cristaux, on les lave à l'eau distillée froide, et on les sèche entre des feuilles de papier brouillard. Enfin, on fait de nouveau dissoudre ces cristaux afin d'en obtenir de plus grands et de plus purs par une dernière cristallisation.

ACIDE MURIATIQUE.

ACIDUM MURIATICUM.

ACIDUM HYDRO-CHLORICUM.

SPIRITUS SALIS FUMANS.

Pr. Muriate de soude parfaitement pur et bien sec, dix parties ou trente onces.

Introduisez le dans une cucurbite de verre assez grande pour que le mélange à distiller n'en occupe que les deux tiers : placez-la sur un bain de sable, et ajoutez

Acide sulfurique pur et concentré, huit parties ou vingt quatre onces.

Étendu dans

Eau distillée, trois parties, ou neuf onces.

Couvrez la cucurbite de son chapiteau, et lutez les jointures avec des bandes de toile enduites d'un lut composé de plâtre et de blanc d'oeuf. Après quoi, faites plonger le tuyau du chapiteau (1) jusqu'au fond d'un large récipient renfermant

Eau distillée, cinq parties, ou quinze onces.

Entourez le récipient d'un mélange réfrigerant, en prenant la précaution d'envelopper les joints de l'appareil de bandes de papier, pour que des matières étrangères ne puissent s'y introduire.

L'appareil étant ainsi disposé, distillez à un feu doux, qu'il faut pousser par dégrés, jusqu'à ce que le mélange contenu dans la cucurbite commence à s'épaissir. Enlevez alors le récipient, et remplacez-le par un autre, contenant

Eau dépurée, une demi partie, ou une once et demie.

Cela fait, activez le feu, et continuez à distiller jusqu'à ce que la masse saline contenue dans la cucurbite soit entièrement sèche. L'opération terminée, enlevez aussitôt le récipient pour éviter que le produit de l'opération ne repasse dans la cucurbite pendant le refroidissement.

---

(1) Si ce tuyau n'était pas assez long, il faudrait y adapter un tube d'alonge en verre.

Le produit renfermé dans le premier récipient est l'acide muriatique très concentré. Cet acide est presque incolore, et marque 22 dégrés à l'hydromètre; il fume quand il est en contact avec l'air, et ne contient qu'une quantité très minime d'acide sulfurique. Dans le second récipient, se trouve l'acide muriatique concentré; mais comme il contient toujours une quantité plus ou moins considérable d'acide sulfurique, il ne faut pas l'employer en médecine; il peut servir à d'autres usages.

L'acide muriatique très concentré, et l'acide muriatique concentré, se conservent dans des bocaux bouchés à l'émeri, qu'on place dans un endroit très frais.

On peut retirer du sulfate de soude de la masse saline qui reste dans la cornue après l'opération. Il suffit, pour cela, de la faire dissoudre dans l'eau, de filtrer la dissolution, et de la mettre cristalliser à une douce chaleur. Il est quelquefois nécessaire d'y ajouter un peu de craie.

ACIDE MURIATIQUE OXIGENÉ. CHLORE.

ACIDUM MURIATICUM OXYGENATUM.

CHLORICUM.

Pr. Muriate de soude, trois parties,
Peroxide de manganèse noir natif réduit en poudre, une partie.

Mêlez ces substances avec soin, introduisez-les dans une cornue de verre tubulée, et ajoutez

Acide sulfurique pur, étendu dans le quart de son poids d'eau distillée, une partie et demie.

Adaptez un appareil de Woulff muni de trois ou quatre flacons emplis aux deux tiers d'eau distillée très froide. Faites légèrement chauffer au bain de sable, pour dégager l'acide muriatique oxigéné qui passe sous forme de gaz, et continuez à opérer jusqu'à saturation complette de l'eau. Retirez l'acide muriatique oxigéné qui se trouve condensé dans les flacons, en négligeant toutefois le premier qui ne contient qu'un produit impur. Il faut conserver cet acide dans des bouteilles bien bouchées, et entourées de papier noir, qu'on place dans un lieu frais et inaccessible à la lumière.

On peut également obtenir cet acide en opérant avec un appareil semblable à celui qui a été indiqué pour la préparation de l'acide hydro-sulphurique. Ce dernier est beaucoup moins compliqué.

ACIDE NITRO-MURIATIQUE.

ACIDUM NITRO-MURIATICUM.

AQUA REGIA.

Pr. Acide nitrique, deux parties,
Acide muriatique, quatre parties.

Faites le mélange dans une fiole placée dans un bain d'eau très froide ; couvrez cette fiole, et mettez-la de côté pendant quelques jours. Après quoi, transvasez la liqueur dans un bocal de verre bouché à l'émeri, et conservez-la dans un endroit frais et inaccessible au contact de la lumière.

ACIDE ACÉTIQUE CONCENTRÉ.

ACIDUM ACETICUM CONCENTRATUM.

ACIDUM ACETICUM BAT.

ACETUM RADICALE.

Pr. Acétate de soude, trois parties.

Introduisez cet acétate dans une cornue de verre tubulée, faites-le fondre à une douce chaleur, puis desséchez-le de nouveau. Versez goutte à goutte sur le résidu

Acide sulfurique dépuré, une partie.

Adaptez un large récipient, lutez les jointures, et distillez d'abord à un feu doux; poussez ensuite le feu par dégrés, jusqu'à ce que le col de la cornue cesse d'être humide, et qu'il ne s'élève plus de vapeurs dans le récipient.

L'acide acétique ainsi préparé marque 10 dégrés à l'hydromètre. On le conserve dans un bocal bouché avec soin.

Quand cet acide contient un peu d'acide sulfureux, il faut le distiller de nouveau avec une certaine quantité de manganèse noir natif.

ACIDE ACÉTIQUE AFFAIBLI.

ACIDUM ACETICUM DILUTUM.

ACIDUM ACETOSUM. BAT.

ACETUM DESTILLATUM.

Pr. Vinaigre, à volonté.

Versez dans une cornue de verre, et distillez à un feu doux. Rejetez le premier produit qui est trop aqueux : adaptez un nouveau récipient, puis distillez tant que la liqueur ne contracte point l'odeur d'empyreume. Assurez vous ensuite si huit parties d'acide peuvent saturer une partie de sous-carbonate de soude ; si la saturation n'est point complette, renforcez l'acide en y ajoutant, soit du vinaigre plus concentré, soit une suffisante quantité du produit obtenu dans le premier récipient. L'acide acétique affaibli se conserve dans un bocal bien bouché ; il marque un dégré à l'hydromètre.

ACIDE TARTARIQUE.

ACIDUM TARTARICUM.

ACIDUM TARTAROSUM. BAT.

ACIDUM TARTARI.

Pr. Sur-tartrate de potasse du commerce réduit en poudre, trois livres.
Eau, quinze livres.

Faites bouillir dans une vase d'étain; ajoutez ensuite peu à peu, en remuant sans cesse,

Sous-carbonate de chaux dépuré réduit en poudre, ce qu'il en faut pour saturer l'acide.

Enlevez le vase du feu, et mettez-le reposer pour séparer le tartrate de chaux qui se déposera sous forme de poudre blanche. Décantez avec précaution la liqueur claire qui surnage le précipité, puis lavez ce dernier avec de l'eau froide, jusqu'à ce quelle ne contracte plus de saveur. Réunissez le produit des différens lavages à la liqueur que vous avez mise de côté, filtrez, et évaporez à un feu doux, pour obtenir des cristaux de tartrate de potasse. (*a*)

Cette opération terminée, versez sur le résidu ou tartrate de chaux, un mélange de

Acide sulfurique, une livre,
Eau de pluie, dix livres.

Remuez souvent avec une spatule de bois, puis faites digerer pendant 36 heures. Lorsque le sulfate de chaux est déposé, prenez un peu de la liqueur claire qui surnage, et versez y quelques gouttes

---

(*a*) Si le pharmacien avait du muriate de chaux dans son officine, il pourrait l'employer pour décomposer le tartrate de potasse; en opérant ainsi, il obtiendrait une plus grande quantité de tartrate de chaux.

d'acétate de plomb. Si le précipité qui se forme, disparait entièrement par l'addition d'acide nitrique pur, cette liqueur ne contient point d'acide sulfurique. Dans ce cas, il faut verser avec précaution la quantité d'acide sulfurique nécessaire, afin qu'il se trouve un peu en excès dans la liqueur; cet excès d'acide favorise la cristallisation.

Cela fait, mettez reposer le vase; lorsque le précipité est formé, décantez la liqueur claire, et séparez l'acide qu'il contient, soit par des lavages repétés, soit en le soumettant à l'action d'une presse garnie de plaques d'étain. Alors, réunissez les liqueurs acides, et évaporez le mélange dans un vase de verre, de manière à lui donner la densité convenable pour la cristallisation. Lorsque les choses en sont à ce point, on laisse reposer le vase, on passe de nouveau la liqueur pour la séparer du dépôt formé, on la verse dans une large capsule de verre ou de porcelaine, et enfin on évapore jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop peu épais : on met enfin cristalliser pour obtenir des cristaux d'acide tartarique.

Après avoir rassemblé les cristaux, on les lave dans une très petite quantité d'eau distillée froide, pour les priver de l'acide sulfurique qu'ils peuvent retenir.

On sèche ensuite ces cristaux entre des feuilles de papier brouillard, et on les renferme dans un bocal de verre hermétiquement fermé.

ACIDE BENZOÏQUE.

ACIDUM BENZOICUM.

ACIDUM BENZOËS. FLORES BENZOËS.

Pr. Benjoin de bonne qualité réduit en poudre grossière, une partie,
Esprit de vin à 20 dégrés, quatre parties.

Mettez digérer dans un matras, tant que le benjoin soit entièrement dissous : filtrez alors au papier brouillard, et versez le tout dans une cucurbite de verre large et élevée, contenant

Eau distillée, douze parties.

Agitez légèrement pour faire prendre à la liqueur une teinte laiteuse uniforme : distillez ensuite jusqu'à ce qu'il ne passe plus rien de spiritueux. Retirez la solution aqueuse encore chaude restée dans la cucurbite ; filtrez-la pour séparer la résine qui s'est déposée, et mettez-la cristalliser dans un endroit très frais. Séparez l'acide que contient la résine, en la faisant dissoudre dans

Esprit de vin à 20 dégrés, trois parties.

Passez cette solution, et mêlez-la avec

Eau dépurée, neuf parties.

Distillez cette liqueur comme la première, puis séparez la résine de la solution aqueuse. Réunissez

cette solution à celle qui a déjà donné des cristaux d'acide benzoïque, enfin évaporez le mélange jusqu'à ce qu'il soit réduit au huitième.

Versez ce qui reste dans un vase de verre ou de fayence préalablement chauffé, et, par le refroidissement, vous obtiendrez des cristaux d'acide benzoïque.

Rassemblez tous les cristaux, et faites-les dissoudre dans

Eau bouillante, soixante parties,

ajoutez à cette solution

Poudre grossière de charbon végétal récemment préparé, quantité égale au poids des cristaux obtenus.

Mettez bouillir ce mélange pendant un quart d'heure, filtrez, et laissez refroidir lentement pour obtenir des cristaux bien purs. Séchez ces cristaux entre des feuilles de papier, et conservez-les dans un bocal bouché avec soin.

ACIDE SUCCINIQUE.

ACIDUM SUCCINICUM.

SAL SUCCINI.

Pr. Succin en poudre, deux livres.

Introduisez-le dans une cornue de verre à long col; adaptez un large récipient, et lutez les jointures en ménageant une issue pour le gaz qui se forme. L'appareil étant placé sur un bain de sable,

distillez à un feu doux, que vous augmenterez par dégrés jusqu'au moment où le fond de la cornue commencera à blanchir.

Retirez avec soin le produit de la distillation ; ajoutez-y de l'eau bouillante pour dissoudre les matières salines qu'il peut contenir : Enlevez ensuite l'huile qui surnage ; lavez-la plusieurs fois dans de l'eau bouillante, puis reunissez cette eau de lavage à la première liqueur obtenue. Mettez l'huile à part pour la rectifier, passez la liqueur acidule à travers une étamine humide, évaporez-la à une chaleur modérée, et laissez-la cristalliser tranquillement.

Cela fait, réunissez les cristaux, dissolvez-les dans de l'eau chaude, puis faites rapidement bouillir la solution : filtrez ensuite, évaporez à un feu doux, et vous obtiendrez, par le refroidissement, des cristaux plus grands et plus purs.

On sèche ces cristaux entre deux feuilles de papier brouillard, et on les conserve dans un bocal bouché avec soin.

ACIDE PRUSSIQUE.

ACIDUM PRUSSICUM.

ACIDUM HYDRO-CYANICUM.

Pr. Prussiate de mercure, une partie,

Dissolvez-le à une chaleur très douce, dans

Eau distillée, huit parties.

Faites passer du gaz hydro-sulfurique dans la solution ; continuez à dégager le gaz jusqu'à ce qu'il s'y trouve un peu en excès ; et que le sulfure de mercure soit entièrement précipité.

Alors filtrez la liqueur, et ajoutez-y peu à peu

Sous-carbonate de plomb,

la quantité nécessaire pour retirer tout l'acide hydro-sulfurique. Agitez avec soin le mélange, filtrez-le à travers un papier brouillard, et conservez-le, pour l'usage, dans un flacon hermétiquement fermé.

ALCALIS.

POTASSE LIQUIDE.

POTASSA LIQUIDA.

AQUA POTASSA E. LIQUOR POTASSAE L.
LIQUOR KALI CAUSTICI P.
LIXIVIUM CAUSTICUM ET SAPANARIARUM.

Pr. Sous-carbonate de potasse, deux parties,
Chaux, trois parties.

Mêlez ces substances avec seize parties d'eau, et faites cuire le tout pendant une demie heure, en remuant sans cesse avec une spatule de bois. Filtrez alors une petite portion de la liqueur, puis ajoutez-y quelques goutes d'acide : s'il se produit

une effervescence, augmentez la quantité de chaux, si, au contraire, la liqueur se trouble par la solution de carbonate de potasse, ajoutez plus d'alcali. On juge que cette liqueur est bien préparée quand les acides n'y déterminent qu'une effervescence très légère, et qu'elle ne se trouble point par la solution ou lessive de carbonate de potasse. Cela fait, on la passe à travers un linge plié en double, en exprimant légèrement ce qui reste sur le filtre, et on verse sur le résidu

Eau, quatre parties,

afin de séparer le sel qu'il peut retenir: on conserve ce sel pour d'autres usages.

On met ensuite évaporer la première solution, de manière à la réduire aux deux tiers, puis on la verse dans un grand matras fermé avec soin, qu'on laisse reposer jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité. On transvase enfin la partie claire, et on la conserve, pour l'usage, dans de petites fioles bouchées à l'émeri. La potasse liquide doit marquer 36 dégrés à l'hydromètre.

POTASSE FONDUE AU FEU.

POTASSA FUSA.

POTASSA E. KALI CAUSTICUM SICCUM P.

LAPIS CAUSTICUS.

Pr. Potasse liquide, à volonté.

Faites chauffer la potasse dans un vase de verre, et, quand elle est entièrement desséchée, poussez le feu jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de l'huile, et qu'une goutte, versée sur une plaque métallique froide, se prenne à l'instant même en masse solide. Coulez-la de suite dans des moules de fer préalablement échauffés, et enduits d'un peu d'huile, afin de lui donner la forme de petits cylindres. La potasse ainsi préparée se conserve dans un bocal bien bouché contenant une certaine quantité de son bien sec.

AMMONIAQUE LIQUIDE.

AMMONIA LIQUIDA.

AQUA AMMONIAE E. LIQUOR AMMONIAE L.
LIQUOR AMMONII CAUSTICI P. AMMONIA F.
SPIRITUS SALIS AMMONIACI CUM CALCE VIVA.

Pr. Chaux récemment préparée et nouvellement éteinte, trois parties.

Mettez-la dans une cucurbite et versez dessus

Muriate d'ammoniaque,
Eau, de chaque, deux parties.

Adaptez un alambic muni d'un large récipient contenant deux parties d'eau distillée. Entourez ce récipient d'un mélange réfrigerant, lutez bien les jointures, et distillez à un feu doux jusqu'à ce que vous ayez obtenu six parties de liqueur.

On perd moins de gaz quand on opère avec un récipient tubulé auquel on adapte un ou deux flacons de Woulff. L'ammoniaque liquide doit marquer 10 dégrés à l'hydromètre.

CHAUX.

CALX.

CALCARIA P.

CALX VIVA.

Pr. Ecailles d'huitres lavées à l'eau chaude et mondées de toute matière étrangère ;

ou bien,

Pierre calcaire, et mieux encore, marbre blanc, à volonté,

Placez sur un feu très ardent, jusqu'à ce qu'il ait toutes les qualités de la chaux vive, et qu'il ne fasse plus effervescence avec les acides. Conservez pour l'usage dans un bocal bouché avec soin.

EAU DE CHAUX.

AQUA CALCIS.

AQUA CALCARIA P.

Pr. Chaux récemment préparée, une demi livre,
Eau, quinze livres.

Opérez peu à peu le mélange, en remuant sans cesse ; mettez-le de côté pendant douze heures ; agitez souvent le vase, puis laissez reposer pour

réunir tout le précipité. On conserve ensuite la liqueur dans une bouteille bien bouchée, et on la décante à mesure qu'on veut en faire usage.

MAGNÉSIE.

MAGNESIA.

MAGNESIA PURA, SEU USTA.
MAGNESIA CALCINATA.

Pr. Sous-carbonate de magnésie, à volonté.

Mettez-le dans un creuset couvert avec assez de soin pour que des particules charbonneuses ne puissent s'y introduire. Faites rougir à un feu assez vif, jusqu'à ce que le mouvement ondulatoire produit par le dégagement de l'acide carbonique, ait complettement cessé. Versez la magnésie encore chaude dans un flacon de verre bouché à l'émeri. Si cette magnésie faisait encore effervescence avec les acides, il faudrait la calciner de nouveau.

SELS.

SOUS-CARBONATE DE POTASSE.

SUBCARBONAS POTASSAE.

CARBONAS POTASSAE ALCALINUM. BAT.
CARBONAS POTASSAE E. KALI CARBONICUM. P.
CINERES CLAVELLATI DEPURATI.
SAL TARTARI.

Pr. Sous-carbonate de potasse du commerce, autant que vous voudrez.

Réduisez-le en poudre, puis mêlez-le avec

Eau froide, partie égale.

Versez le mélange dans un vase peu élevé, mais plat, de manière qu'il présente une grande surface à l'air. Mettez-le de côté pendant huit jours, en ayant soin de le remuer de temps en temps. Alors filtrez la lessive et évaporez-la à siccité, soit dans une bassine de fer très propre, soit dans tout autre vase convenable. Lorsque l'opération est à peu près terminée, on fait rougir le fond du vase, et on agite constamment le sel pour l'empêcher de s'y attacher. On conserve ce sel en le renfermant aussitôt dans une bouteille qu'on bouche avec soin.

CARBONATE DE POTASSE.

CARBONAS POTASSAE.

CARBONAS POTASSAE COMPLETUM.

POTASSA AËRATA.

Pr. Sous-carbonate de potasse, deux parties,
Eau, trois parties.

Opérez la solution. Filtrez la lessive, et versez-la dans un récipient assez ample pour qu'elle n'en occupe que le vingtième.

Prenez ensuite une cornue tubulée à long col et également grande, contenant

Sous-carbonate de chaux, cassé en petits morceaux, trois parties.

Faites plonger le col de la cornue dans le récipient, de manière à ce qu'il atteigne à peu près la lessive alcaline. Assurez bien l'appareil, afin que le mouvement, qu'on lui imprime chaque fois qu'on ajoute de l'acide, ne puisse troubler la cristallisation. Prenez alors

Acide sulfurique, étendu dans huit parties d'eau, deux parties.

Laissez entièrement refroidir ce mélange, puis versez-le peu à peu dans la cornue. La température du lieu où on opère ne doit pas être élevée. Cela fait, on introduit de deux heures en deux heures, et par une température de 50 à 60 dégrés du thermomètre de Fahrenheit, environ le sixième de l'acide. Au premier contact de l'acide, on ferme de suite, avec un bouchon de liége, la tubulure de la cornue. Il ne tarde pas à se dégager du gaz acide carbonique, mais comme ce gaz est d'une densité plus considérable que l'air, il le chasse insensiblement par les jointures de l'appareil, qu'on garnit ensuite d'une double vessie. Lorsque tout l'acide est introdnit, on agite avec une baguette de bois le mélange qui fait effervescence,

et, au bout de 24 heures, on trouve la partie la plus pure de la solution saline parfaitement cristallisée. Après avoir recueilli les cristaux qui se sont formés, et dont la quantité correspond ordinairement à la moitié de la solution saline employée, on filtre le reste de cette lessive, pour séparer la silice qui est déposée, puis on l'expose à une chaleur très douce. Evaporée et cristallisée de nouveau, elle fournit encore beaucoup de cristaux de carbonate de potasse, dont la quantité varie cependant en raison de la température. Il faut avoir soin de ne pas laisser longtemps exposée au contact de l'air, surtout pendant l'été, la lessive qu'on veut faire cristalliser. Si l'on néglige cette précaution, elle abandonne en peu de temps l'acide carbonique qu'elle contient, et l'on n'obtient plus alors que des cristaux de sous-carbonate de potasse.

Lorsque la dernière lessive ne donne plus des cristaux purs et bien réguliers, on la réserve pour d'autres usages.

Il est toujours nécessaire de laver avec un peu d'eau distillée les cristaux qu'on retire de la lessive; on les sèche ensuite en les plaçant, pendant huit jours, sur des feuilles de papier brouillard.

On juge que le carbonate de potasse est bien préparé, lorsqu'il communique une teinte laiteuse à la solution de muriate de deutoxide de mercure, et qu'il précipite en blanc le carbonate du même métal.

Lorsque le précipité a une couleur jaunâtre,

c'est une preuve que l'alcali n'est pas entièrement saturé ; enfin, moins le précipité est abondant, et plus il se forme avec lenteur, mieux on est assuré que l'alcali se trouve suffisamment saturé de gaz acide carbonique.

Les premiers cristaux qui se forment sont les plus purs, bien qu'ils retiennent encore un peu de sous-carbonate de potasse.

SOUS-CARBONATE DE SOUDE.

SUBCARBONAS SODAE.

CARBONAS SODAE ALCALINUM. BAT.

CARBONAS SODAE. E.

NATRUM CARBONICUM CRYSTALLISATUM P.

CRISTALLI SODAE. ALCALI MINERALE.

Pr. Sous-carbonate de soude du commerce, à volonté.

Réduisez-le en poudre, et ajoutez y

Eau, quantité suffisante ;

Faites la solution, soit dans une bassine de fer, soit dans tout autre vase propre à l'opération.

Evaporez ensuite cette lessive ; passez-la quand elle est encore chaude, alors laissez-la reposer pour qu'il s'y forme des cristaux. Evaporez et cristallisez de nouveou le reste de cette liqueur, tant qu'il fournit des cristaux de soude parfaitement purs.

CARBONATE DE SOUDE.

CARBONAS SODAE.

CARBONAS SODAE COMPLETUM.

SODA AËRATA.

Pr. Sous-carbonate de soude cristallisé, une partie,
Eau chaude, deux parties.

Filtrez la solution, laissez-la refroidir, puis versez-la dans un appareil semblable à celui qui a été indiqué pour la préparation du carbonate de potasse. Opérez également comme il a été dit, et vous obtiendrez des cristaux transparens, inaltérables à l'air, et n'ayant qu'une saveur alcaline très légère, quand on ne les tient pas longtemps à la bouche.

Le carbonate de soude doit contenir assez d'acide carbonique, pour que les réactifs n'ayent pas d'effet sur lui.

SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE.

SUBCARBONAS AMMONIAE.

CARBONAS AMMONIAE. BAT. et E. AMMONIUM CARBONICUM P.

FLORES SALIS AMMONIACI.

ALCALI VOLATILE CONCRETUM.

Pr. Muriate d'ammoniaque, une partie,
Sous-carbonate de chaux, deux parties.

Séchez ces substances avec soin, réduisez-les en poudre, mêlez-les intimement, puis introduisez-les dans une cornue à large orifice. Adaptez à cette cornue un tube d'alonge et un grand récipient plongeant dans un bain d'eau froide. L'appareil étant placé sur un bain de sable, sublimez d'abord à un feu doux, que vous augmenterez par dégrés, en prenant toutefois la précaution de rafraîchir, au besoin, l'eau dans laquelle baigne le récipient. Il faut que ce récipient soit assez large pour n'être pas obligé de le briser, quand on veut en retirer le sel. Le sous-carbonate d'ammoniaque se conserve dans un bocal de verre bouché à l'émeri.

SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE LIQUIDE.

SUBCARBONAS AMMONIAE LIQUIDUM.

CARBONAS AMMONIAE LIQUIDUM. BAT.

AQUA CARBONATIS AMMONIAE E. LIQUOR AMMONIAE SUBCARBONATIS L.

LIQUOR AMMONII CARBONICI AQUOSUS P.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI CUM CINERIBUS CLAVELLATIS.

Pr. Sous-carbonate d'ammoniaque, une partie,
Faites-le dissoudre dans

Eau distillée, quatre parties.

Filtrez la solution au papier joseph, et conservez-la dans un flacon bien bouché.

SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE PYRO-ANIMAL.

SUBCARBONAS AMMONIAE PYRO-ANIMALE.

CARBONAS AMMONIAE PYRO-ANIMALE. BAT.
AMMONIUM CARBONICUM PYRO-OLEOSUM P.
SAL CORNU CERVI.

Pr. Sel sublimé pendant la distillation sèche de la corne de cerf, ou des os, à volonté,
Charbon végétal en poudre, le huitième du sel employé.

Mêlez intimement dans une cornue de verre, adaptez un récipient également en verre, lutez les jointures, et distillez enfin à une chaleur douce. Renfermez le sel obtenu dans un bocal avec beaucoup de soin.

On peut également le préparer de la manière suivante :

Pr. Sous-carbonate d'ammoniaque, quatre onces,
Huile pyro-animale, deux gros.

Mêlez ces substances, introduisez-les dans une cornue de verre à col très court, adaptez un petit récipient, lutez les jointures, et placez l'appareil sur un bain de sable. Sublimez d'abord à un feu

doux que vous augmentez peu à peu jusqu'à ce qu'il ne passe plus rien. Laissez refroidir l'appareil, puis retirez le sel qui s'est sublimé sur le col de la cornue et dans le récipient. On le conserve aussi dans un bocal exactement bouché.

SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE PYRO-ANIMAL LIQUIDE.

SUBCARBONAS AMMONIAE PYRO-ANIMALE LIQUIDUM.

CARBONAS AMMONIAE PYRO-ANIMALE LIQUIDUM. BAT.

LIQUOR AMMONII PYRO-OLEOSI P.

SPIRITUS CORNU CERVI.

Pr. Liqueur alcaline retirée de l'huile pyro-animale qui s'obtient par la distillation de la corne de cerf, ou des os des mammifères, huit parties,
Charbon végétal en poudre, une partie.

Mêlez ces substances et placez-les dans une cucurbite. Couvrez cette cucurbite de son chapiteau, adaptez un récipient, lutez les jointures, puis ensuite distillez à une chaleur modérée, tant que vous ayez obtenu une liqueur jaunâtre d'une odeur ammoniacale; ou bien, jusqu'à ce que la moitié de la liqueur, ou à peu près, soit passée dans le récipient. Mettez à part le produit de la dis-

tillation, et conservez-le dans un bocal hermétiquement bouché, sa pesanteur spécifique est de 8 dégrés.

On peut aussi l'obtenir en prenant

Sous-carbonate d'ammoniaque pyro-animal obtenu suivant le second procédé décrit pour la préparation du sel précédent, une partie,
Eau distillée, quatre parties.

Faites la solution; conservez-la dans une bouteille bien bouchée.

SUCCINATE D'AMMONIAQUE PYRO-ANIMAL LIQUIDE.

SUCCINAS AMMONIAE PYRO-ANIMALE LIQUIDUM.

SPIRITUS CORNU CERVI SUCCINATUS.

Pr. Acide succinique, une partie,
Eau distillée, huit parties,
Sous-carbonate d'ammoniaque pyro-animal, quantité suffisante.

Versez l'eau dans une bouteille, et ajoutez-y l'acide succinique. Introduisez peu à peu le sous-carbonate d'ammoniaque jusqu'à saturation du mélange. Après quoi, faites digérer, pendant vingt quatre heures, à une chaleur très modérée, en remuant de temps en temps. Examinez si la liqueur est suffisamment saturée : lorsque l'acide prédo-

mine, on ajoute une petite quantité de sous-carbonate; si, au contraire, ce dernier s'y trouve en excès, on verse l'acide nécessaire, et on fait digérer de nouveau, afin de saturer entièrement le succinate. On filtre et on conserve la liqueur pour l'usage.

SULFATE DE POTASSE.

SULPHAS POTASSAE.

KALI SULPHURICUM. P.

TARTARUS VITRIOLATUS. ARCANUM DUPLICATUM.

Pr. Sous-carbonate de potasse dissous dans dix fois son poids d'eau, à volonté,
Acide sulfurique affaibli, ce qu'il en faut pour saturer le carbonate.

Filtrez la liqueur, faites-la évaporer sur un feu doux, puis mettez-la cristalliser.

On peut également opérer d'après le procédé suivant:

Pr. Sulfate de potasse du commerce, autant que vous voudrez.

Faites-le dissoudre dans suffisante quantité d'eau chaude. Alors, examinez la liqueur; si l'alcali s'y trouve en excès, saturez-le avec l'acide sulfurique affaibli; si c'est l'acide qui prédomine, ajoutez la quantité nécessaire de sous-carbonate de potasse. On passe ensuite la liqueur, et on la

met évaporer pour obtenir des cristaux de sulfate de potasse.

SULFATE DE SOUDE.

SULPHAS SODAE.

NATRUM SULPHURICUM CRYSTALLISATUM P.

SAL MIRABILIS GLAUBERI.

Pr. Sous-carbonate de soude, dissous dans l'eau froide, à volonté,
Acide sulfurique affaibli, la quantité nécessaire pour saturer le carbonate.

Filtrez, et évaporez à une douce chaleur, jusqu'à ce qu'une goutte de la solution, versée sur une tablette de marbre, cristallise en petites aiguilles. On place ensuite cette solution dans un endroit frais, afin d'en obtenir des cristaux.

On peut aussi préparer ce sel de la manière suivante :

Pr. Sulfate de soude du commerce, à volonté,

Faites-le dissoudre, et purifiez-le comme le sulfate de potasse.

NITRATE DE POTASSE PURIFIÉ.

NITRAS POTASSAE DEPURATUM.

KALI NITRICUM P.

NITRUM DEPURATUM.

Pr. Nitrate de potasse du commerce, autant que vous voudrez,

Dissolvez-le dans

Eau bouillante, quantité suffisante,

pour que la solution ne cristallise pas en refroidissant.

Alors, versez goutte à goutte,

Solution de carbonate de potasse,

jusqu'à ce qu'il ne se précipite plus rien.

Lorsque le précipité est déposé, on filtre la liqueur au papier joseph, et on la met évaporer tant qu'une goutte, versée sur un corps froid, puisse cristalliser en aiguilles. On la laisse ensuite reposer dans un endroit frais, pour obtenir des cristaux qu'on rassemble avec soin, et qu'on fait sécher sur des feuilles de papier brouillard. On évapore et on cristallise de nouveau le reste de la liqueur, afin de retirer le sel qu'elle peut encore contenir. Lorsque la dissolution de nitrate d'argent ou de muriate de baryte indique que le sulfate de soude contient de l'acide sulfuriqne ou de l'acide muriatique, il ne faut pas l'employer en médecine.

MURIATE DE SOUDE PURIFIÉ.

MURIAS SODAE DEPURATUM.

NATRUM MURIATICUM. P.

SAL CULINARE DEPURATUM.

Pr. Muriate de soude du commerce, à volonté.

Faites-le dissoudre dans trois fois son poids d'eau bouillante, puis versez goutte à goutte dans la solution encore chaude

Sous-carbonate de soude dissous dans l'eau, ce qu'il en faut pour qu'il ne se forme plus de précipité.

Lorsque le précipité sera déposé, filtrez la liqueur, et évaporez-la sur un feu très doux pour obtenir des cristaux qu'on fait sécher sur des feuilles de papier brouillard.

MURIATE DE SOUDE DESSÉCHÉ AU FEU.

MURIAS SODAE EXSICCATUM.

SAL CULINARE DECREPITATUM.

Pr. Muriate de soude, à volonté,

Versez-le dans un vase de terre vernissée parfaitement propre. Couvrez ce vase, puis exposez-le à un feu assez vif, jusqu'à ce que le sel ne décrépite plus, et qu'il soit entièrement réduit en une poudre blanche, opaque, qu'il faut conserver dans un flacon bouché à l'émeri.

MURIATE D'AMMONIAQUE PUR.

MURIAS AMMONIAE DEPURATUM.

AMMONIUM MURIATICUM DEPURATUM. P.

SAL AMMONIACUM DEPURATUM.

Pr. Muriate d'ammoniaque du commerce, quantité nécessaire,

Dissolvez-le dans trois fois son poids d'eau bouillante, passez la solution, faites-la évaporer à une douce chaleur, jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à sa surface. Laissez alors cristalliser dans un endroit très frais; et séchez les cristaux entre des feuilles de papier brouillard.

ACÉTATE DE POTASSE.

ACETAS POTASSAE.

ACETIS POTASSAE. BAT. et E.

KALI ACETICUM. P.

TERRA FOLIATA TARTARI.

Pr. Acide acétique concentré, et rendu tiède, à volonté,
Sous-carbonate de potasse, quantité suffisante pour saturer l'acide.

Versez le mélange dans une capsule d'étain, et faites-le cuire à un feu doux, jusqu'à ce qu'il paraisse une pellicule à sa surface. Evaporez alors à siccité, en prenant soin de remuer sans cesse. Lorsque le sel est bien sec, mettez-le dans un bocal de verre, que vous aurez fait chauffer. Bouchez bien ce vase, et conservez pour l'usage.

ACÉTATE DE POTASSE LIQUIDE.

ACETAS POTASSAE LIQUIDUM.

ACETIS POTASSAE LIQUIDA. BAT.

LIQUOR KALI ACETICI. P.

LIQUOR TERRAE FOLIATAE TARTARI.

Pr. Vinaigre chaud, à volonté,

Sous-carbonate de potasse, ce qu'il en faut pour saturer le vinaigre.

Mêlez avec soin; mettez le mélange de côté pendant quelques jours, en prenant soin de l'agiter souvent; saturez-le de nouveau si cela est nécessaire. Evaporez ensuite lentement dans une capsule d'étain, et, si la liqueur est suffisamment saturée, versez-la de suite dans un bocal qu'il faut boucher exactement. La pesanteur spécifique de l'acétate de potasse liquide est de 7 dégrés.

ACÉTATE DE SOUDE.

ACETAS SODAE.

ACETIS SODAE BAT. NATRUM ACETICUM P.

SODA ACETATA.

TERRA FOLIATA TARTARI CRYSTALLISABILIS.

Pr. Acide acétique affaibli, et rendu tiède, à volonté,
Sous-carbonate de soude, quantité suffisante pour saturer l'acide.

Mettez reposer la liqueur pendant quelques jours, filtrez-la, puis exposez-la à un feu assez vif, que vous diminuerez par dégrés. Laissez ensuite évaporer, jusqu'à ce qu'une goutte de la liqueur, versée sur un corps froid, se prenne facilement en masse solide. Après quoi, faites cristalliser;

séchez les cristaux obtenus sur des feuilles de papier brouillard, et conservez-les dans un bocal bien bouché.

ACÉTATE D'AMMONIAQUE LIQUIDE.

ACETAS AMMONIAE LIQUIDUM.

ACETIS AMMONIAE LIQUIDA. BAT.

AQUA ACETATIS AMMONIAE E.

LIQUOR AMMONIAE ACETATIS L.

LIQUOR AMMONII ACETICI P.

SPIRITUS MINDERERI.

Pr. Acide acétique affaibli, à volonté,
Sous-carbonate d'ammoniaque bien sec, quantité suffisante.

Introduisez l'acide dans une cornue de verre, que vous placerez sur un bain de sable chaud : versez-y peu à peu le sous-carbonate, jusqu'à parfaite saturation. Mettez reposer le mélange pendant quelques jours, en le remuant de temps en temps. Examinez alors s'il est convenablement saturé ; s'il ne l'est pas suffisamment, ajoutez, selon le besoin, soit un peu d'acide acétique, soit du sel alcalin. L'acétate d'ammoniaque liquide se conserve dans un bocal soigneusement bouché : sa pesanteur spécifique est de 7 dégrés.

TARTRATE DE POTASSE.

TARTRAS POTASSAE.

TARTRIS POTASSAE. BAT ET L.
KALI TARTARICUM P.
TARTARUS TARTARISATUS. SAL VEGETABILE.

Pr. Sous-carbonate de potasse, autant que vous voudrez,

Dissolvez-le dans dix fois son poids d'eau bouillante; puis versez dessus

Sur-tartrate de potasse très pur, jusqu'à parfaite saturation.

Filtrez la liqueur, evaporez-la à une douce chaleur, jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à sa surface. Laissez-la ensuite reposer dans un endroit chaud, où elle cristallisera peu à peu.

On l'obtient de même à la préparation de l'acide tartarique.

SUR-TARTRATE DE POTASSE PUR.

SUPERTARTRAS POTASSAE DEPURATUM.

TARTRIS POTASSAE ACIDULA DEPURATA BAT.
TARTRAS ACIDULUS POTASSAE PURUS. F.
TARTARUS DEPURATUS P.
CREMOR TARTARI DEPURATUS. CRYSTALLI TARTARI.

Pr. Sur-tartrate de potasse du commerce, à volonté.

Essayez d'abord s'il ne contient ni cuivre, ni sels étrangers. Alors, faites-le dissoudre dans suffisante quantité d'eau chaude. Filtrez la solution, et laissez-la cristalliser à une douce chaleur. Séchez les cristaux, et conservez-les pour l'usage.

TARTRATE DE POTASSE ET DE SOUDE.

TARTRAS POTASSAE ET SODAE.

TARTRIS POTASSAE ET SODAE. BAT. ET E.

SODA TARTARISATA L. TARTARUS NATRONATUS P.

SAL SEIGNETTI.

Pr. Sous-carbonate de soude, à volonté,

Dissolvez-le dans huit fois son poids d'eau bouillante, puis ajoutez-y peu-à-peu

Sur-tartrate de potasse pur, reduit en poudre, jusqu'à ce qu'il ne se manifeste plus d'effervescence.

Filtrez la liqueur, et faites-la évaporer à une douce chaleur, afin qu'elle puisse cristalliser en refroidissant. On sèche ensuite les cristaux, et on les conserve pour l'usage.

TARTRE BORATÉ.

TARTARUS BORAXATUS.

CREMOR TARTARI SOLUBILIS.

Pr. Sous-borate de soude, autant que vous voudrez;

Faites-le dissoudre dans une capsule d'étain avec dix fois son poids d'eau bouillante. Versez peu-à-peu dans la solution, en remuant sans cesse avec une spatule de bois,

Sur-tartrate de potasse pur, autant qu'il peut s'en dissoudre.

Mettez le tout dans un vase de verre ou de porcelaine; laissez reposer pendant vingt quatre heures, puis filtrez au papier joseph. Introduisez ensuite la liqueur claire dans un vase non métallique, et évaporez-la à une douce chaleur, et en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le résidu qu'elle fournit se réduise facilement en poudre, en refroidissant. Etendez le produit sur des feuilles de papier brouillard; faites-le sécher pendant deux heures, en l'exposant à un feu très doux. Réduisez ensuite le sel en poudre, et conservez-le dans un bocal bien bouché, qu'on place dans un endroit assez frais.

PHOSPHATE DE SOUDE.

PHOSPHAS SODAE.

NATRUM PHOSPHORICUM. P. SUBPHOSPHAS SODAE F.

SODA PHOSPHORATA.

Pr. Os calcinés à blanc, et réduits en poudre très fine, quatre livres,

Versez dessus un mélange de

Acide sulfurique pur, deux livres et deux onces,
Eau, vingt quatre livres;

Faites bouillir le tout pendant deux heures, dans uu vase d'étain, en prenant soin de remuer toujours. Laissez ensuite reposer jusqu'à ce que le dépot soit bien formé. Transvasez la liqueur claire, et lavez plusieurs fois le précipité, pour enlever l'acide qu'il retient. On peut, au besoin, hâter la séparation de l'acide, en soumettant le précipité à l'action d'une presse garnie de plaques d'étain. Alors, filtrez toute la liqueur, et évaporez-la, d'abord dans une capsule d'étain, puis dans une capsule de verre, de manière à n'en avoir plus que trois livres environ, indépendamment du précipité qui s'est formé pendant l'opération.

Les choses étant à ce point, on prend de cette liqueur acide, à volonté, on y verse peu-à-peu

Sous-carbonate de soude, dissous dans l'eau, la quantité nécessaire.

On filtre et on évapore jusqu'à ce que le mélange puisse cristalliser facilement en refroidissant. Alors, on passe de nouveau, et on met cristalliser. On réunit enfin tous les cristaux

obtenus, et on les renferme dans un flacon qu'on bouche avec soin.

SOUS-CARBONATE DE CHAUX DÉPURÉ.

SUBCARBONAS CALCIS DEPURATUM.

CARBONAS CALCIS DEPURATUM BAT. CARBONAS CALCIS PRAEPARATUS E.

CRETA PRAEPARATA L. CRETA ALBA PRAEPARATA.

Pr. Sous-carbonate de chaux, réduit en poudre, à volonté.

Versez-le dans un grand bassin plein d'eau, et remuez exactement avec une baguette de bois. Laissez ensuite reposer un peu le mélange, puis transvasez dans un autre bassin l'eau blanche qui surnage le précipité. Lavez plusieurs fois le carbonate de chaux, jusqu'à ce que la dernière eau de lavage n'ait plus qu'une teinte blanche très légère. Réunissez les divers précipités, versez-les sur un filtre de toile pour séparer l'eau qu'ils retiennent, étendez-les sur des plats de terre vernissée, et faites-les sécher exactement. Après quoi, réduisez en poudre la masse obtenue, et conservez pour l'usage.

SOUS-CARBONATE DE MAGNÉSIE.

SUBCARBONAS MAGNESIAE.

CARBONAS MAGNESIAE BAT. et L.

MAGNESIA CARBONICA P.

MAGNESIA SALIS EBSHAMENSIS.

Pr. Sulfate de magnésie du commerce (*a*), quatre parties,
Sous-carbonate de potasse, deux parties,

faites dissoudre le sulfate de magnésie avec

Eau bouillante, trois parties;

passez la solution. Dissolvez également le sous-carbonate de potasse dans

Eau bouillante, une partie et demie;

réunissez les deux lessives; faites bouillir le mélange dans un vase de terre vernissée, et ajoutez-y aussitôt

Eau chaude, huit parties.

Mettez de nouveau bouillir le mélange pendant une demi heure, puis passez le à travers un

(*a*) Le muriate de magnésie que l'on obtient dans nos sauneries, lors de la purification du sel marin, peut être employé au même usage.

linge. Lavez à l'eau chaude la magnésie qui reste sur le filtre, jusqu'à ce qu'elle ne lui communique plus de saveur. On la sèche ensuite à un feu doux, on à l'ardeur du soleil, si l'opération se fait en été. On peut remplacer cette préparation par la magnésie anglaise.

SULFATE DE MAGNÉSIE PURIFIÉ.

SULPHAS MAGNESIAE DEPURATUM.

MAGNESIA SULPHURICA P.

SAL EBSHAMENSE seu CATHARTICUM AMARUM DEPURATUM.

Pr. Sulfate de magnésie du commerce, à volonté.

Dissolvez-le dans

Eau chaude, partie égale.

Passez la solution chaude, et mettez-la reposer dans un endroit frais. Retirez les cristaux qui se sont formés, et laissez évaporer le reste de la solution, jusqu'à ce qu'elle puisse facilement cristalliser en refroidissant. Mettez reposer de nouveau, et continuez à opérer tant qu'il ne soit plus possible d'obtenir des cristaux.

On conserve la dernière lessive pour préparer le sous-carbonate de magnésie.

SUR-SULFATE D'ALUMINE ET DE POTASSE, DESSÉCHÉ AU FEU.

SUPERSULPHAS ALUMINAE ET POTASSAE EXSICCATUM.

SULPHAS ALUMINAE EXSICCATUM BAT. ET E.

ALUMEN EXSICCATUM L.

ALUMEN USTUM P.

Pr. Sur-sulfate d'alumine et de potasse, à volonté.

Calcinez-le dans un grand vase de terre non vernissée, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une masse sèche, légère, poreuse, et parfaitement blanche.

MURIATE DE CHAUX.

MURIAS CALCIS.

CALCARIA MURIATICA P.

Pr. Sous-carbonate de chaux purifié, autant que vous voudrez,
Acide muriatique, la quantité nécessaire pour saturer le carbonate de potasse.

Passez la liqueur; mettez-la évaporer à siccité, dans une capsule de verre. Renfermez le sel encore chaud dans un bocal qu'il faut boucher à l'émeri. On conserve pour l'usage.

On peut encore le préparer de la manière suivante :

Pr. Masse salino-terreuse résultant de la préparation de l'ammoniaque liquide au moyen de la chaux nouvellement calcinée; ou bien, de la préparation du sous-carbonate d'ammoniaque solide, par le sous-carbonate de chaux; à volonté.

Faites dissoudre dans de l'eau bouillante, puis saturez avec de l'acide muriatique la chaux que contient cette solution. Filtrez ensuite la liqueur claire, évaporez-la à siccité, et conservez le résidu dans un vase exacte bouché.

MURIATE DE BARYTE.

MURIAS BARYTAE.

BARYTA MURIATICA P.

TERRA PONDEROSA SALITA.

Pr. Sulfate de baryte natif, réduit en poudre très fine, à volonté,
Carbonate de potasse très sec (*a*) et en poudre, le double.

Mêlez intimement ces substances, et introduisez-les dans un creuset de terre, large et élevé, que vous exposerez sur des charbons ardens.

(*a*) On peut le remplacer par le sous-carbonate de potasse, mais il faut en ajouter un tiers de plus.

Lorsque la masse commence à s'échauffer, agitez-la souvent avec une spatule de fayence : poussez le feu de manière à la faire rougir légèrement, mais sans la fondre. Soutenez le feu pendant une heure ; laissez ensuite refroidir la masse obtenue, puis lavez-la dans beaucoup d'eau bouillante, pour en soustraire les sels solubles. Versez sur le résidu, qui est presque entièrement composé de sous-carbonate de baryte,

Acide muriatique, étendu dans partie égale d'eau distillée,

ce qu'il en faut pour qu'il ne se manifeste plus d'effervescence, et que la liqueur soit suffisamment saturée. Mettez reposer le vase pour laisser former le précipité ; transvasez alors la liqueur claire dans une capsule de verre, évaporez-la à siccité, puis faites-la chauffer dans un creuset de terre, tant qu'il ne s'en dégage plus de vapeurs. La masse étant refroidie, dissolvez-la dans de l'eau distillée ; passez la solution, et évaporez jusqu'à ce qu'il paraisse une pellicule à sa surface.

On met alors réposer cette solution dans un endroit très frais, pour obtenir de beaux cristaux parfaitement transparens. On sèche ces cristaux sur des feuilles de papier brouillard, et on les conserve dans un vase bouché avec soin. (*a*)

(*a*) Pour rendre le muriate de baryte assez pur pour être employé comme réactif, et pour le débarrasser du muriate de stron-

PHOSPHATE DE CHAUX.

PHOSPHAS CALCIS.

TERRA OSSIUM. CORNU CERVI USTUM.

Pr. Morceaux de cornes de cerf, à volonté.

Distillez-les pour obtenir d'abord les principes volatils qu'ils contiennent. Exposez les ensuite sur des charbons ardens, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement blancs, même à leur partie centrale. Cela fait, placez-les dans un mortier pour les réduire en poudre très fine. On passe cette poudre au tamis de soie.

PRUSSIATE DE POTASSE ET DE FER.

PRUSSIAS POTASSAE ET FERRI.

HYDRO-CYANAS POTASSAE FERRUGINOSUS.
FERRO-CYANAS POTASSAE.

Pr. Potasse fondue au feu, à volonté.

Faites dissoudre dans

Eau distillée bouillante, dix parties.

Passez la solution chaude, et versez-y peu à peu,

Prussiate de fer et d'alumine, réduit en poudre,

jusqu'à ce qu'elle ne change plus de couleur.

---

tiane qu'il contient assez ordinairement, il faut le faire bouillir avec un peu d'alcool, avant de le dissoudre. Lorsque l'alcool a bouilli, on le passe à chaud; on rassemble alors le muriate de baryte qui est resté sur le filtre, on le dissout, on la passe, et on fait évaporer la solution pour obtenir des cristaux.

(Il est nécessaire de purifier le prussiate de fer, avant de l'employer; et pour cela, il suffit de le faire digérer dans sept parties d'acide sulfurique affaibli, et de le laver ensuite à l'eau distillée.)

Passez la liqueur qui est légèrement alcaline, et saturez-la complettement avec de l'acide acétique très pur.

Faites évaporer la liqueur pour la concentrer, et, en refroidissant, elle donnera des cristaux de couleur citrine, ayant la forme de cubes ou de quadrilatères, et ne passant pas au bleu par l'acide muriatique. On sèche ces cristaux sur des feuilles de papier brouillard, puis on les dissout de nouveau dans de l'eau distillée, afin de les avoir plus purs à une seconde cristallisation. Il faut les conserver dans un bocal soigneusement bouché.

PRÉPARATIONS OBTENUES PAR LA COMBINAISON DU SOUFRE AVEC LES ALCALIS.

SULFURE D'AMMONIAQUE HYDROGÉNÉ.

SULPHURETUM AMMONIAE HYDROGENATUM.

SULPHURETUM AMMONIAE BAT.

HEPAR SULPHURIS VOLATILE. SPIRITUS FUMANS BEGUINI.

Pr. Chaux, six onces,

Soufre dépuré, une once,
Muriate d'ammoniaque, deux onces.

Mêlez intimement ces trois substances, introduisez-les dans une cornue de verre, et ajoutez

Eau distillée, quatre onces.

Agitez d'abord le mélange, puis placez la cornue sur un bain de sable; adaptez à son col un large récipient, lutez avec soin les jointures, et distillez à un feu doux. Après le refroidissement, retirez la liqueur de la cornue, et conservez-la dans un flacon exactement bouché.

HYDRO-SULFURE D'AMMONIAQUE.

HYDRO-SULPHURETUM AMMONIAE.

Pr. Ammoniaque liquide, à volonté.

Mettez-le dans une bouteille de Woulff entourée de linges trempés d'eau froide, et communiquant, au moyen d'un tube, avec un récipient à deux tubulures, contenant

Sulfure de fer, quantité suffisante;

Versez peu à peu, dans ce récipient, de l'acide muriatique étendu d'eau, jusqu'à ce que l'ammoniaque soit saturé de gaz hydro-sulfurique. La liqueur ainsi obtenue doit être limpide et d'un beau jaune doré; il faut le conserver dans un flacon bouché avec soin.

SULFURE DE CHAUX.

SULPHURETUM CALCIS.

CALCARIA SULPHURATA P.

HEPAR SULPHURIS CALCAREUM.

Pr. Soufre dépuré, une partie,
Sous-carbonate de chaux purifié, deux parties.

Après avoir mêlé ces substances, versez-les dans un creuset de Hesse; alors pressez fortement et recouvrez la masse d'une couche de sous-carbonate de chaux dépuré, épaisse d'une pouce. Faites ensuite rougir le creuset, et calcinez pendant une demi heure, après le refroidissement, enlevez avec soin la couche de sous-carbonate de chaux, et recueillez le sulfure, qui se reconnait à sa teinte jaunâtre. On doit le conserver dans un bocal bien bouché, qu'on dépose dans un endroit obscur.

SULFURE DE POTASSE.

SULPHURETUM POTASSAE.

KALI SULPHURATUM P.

HEPAR SULPHURIS.

Pr. Soufre dépuré, une partie,
Sous-carbonate de potasse, deux parties.

Mêlez ces deux substances, et introduisez-les dans une fiole de verre assez grande. Placez en-

suite cette fiole sur un bain de sable, allumez le feu, et augmentez peu à peu la chaleur jusqu'à ce que la masse soit fondue. Cela fait, versez le tout dans un mortier de verre préalablement chauffé, et triturez pour réduire en poudre. Il faut conserver le sulfure de potasse dans uu bocal exactement fermé.

MÉTAUX ET LEURS PRÉPARATIONS.

ARGENT.

NITRATE D'ARGENT.

NITRAS ARGENTI.

NITRAS ARGENTI IN CRISTALLOS CONCRETUS F.

ARGENTUM NITRICUM.

CRYSTALLI LUNAE.

Pr. Argent de coupelle, à volonté,
Acide nitrique pur, étendu dans deux parties d'eau, autant qu'il en faut pour dissoudre le métal.

Faites la solution à une douce chaleur, laissez-la refroidir, puis mettez-la de côté, si elle est bien limpide. Lorsqu'elle contient une matière floconneuse blanche, il faut la transvaser dans une capsule en verre. On évapore ensuite et, par le refroidissement, on obtient des cristanx brillans

et aplatis, que l'on fait sécher entre des feuilles de papier brouillard. Le nitrate d'argent doit se conserver dans un bocal bien bouché, qu'on garantit, autant que possible, du contact de la lumière.

NITRATE D'ARGENT FONDU.

NITRAS ARGENTI FUSUM.

NITRAS ARGENTI. E. ET L. ARGENTUM NITRICUM FUSUM. P.

LAPIS INFERNALIS.

Pr. Nitrate d'argent, à volonté.

Jetez-le dans un creuset, dans une capsule de porcelaine, ou mieux encore, dans un petit vase d'argent. Placez ce vase dans un creuset rempli de sable, et disposez-le de manière à ce qu'il ne puisse s'y introduire la plus petite parcelle de charbon. Faites ensuite fondre la masse à une douce chaleur; lorsqu'elle aura cessé de bouillonner, continuez encore à la tenir au feu, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de l'huile, et soit devenue d'une couleur brune olive. Alors, versez-la dans des moules de cuivre légèrement chauffés et graissés avec du suif. Retirez les petits cylindres quand ils sont devenus solides; enfin conservez-les dans des flacons bien bouchés, qu'il faut mettre à l'abri du contact de la lumière.

MERCURE.

PROTOXIDE DE MERCURE NITRIQUE AMMONIACAL.

PROTOXYDUM HYDRARGYRI NITRICO-AMMONIACALE.

OXYDULUM HYDRARGYRI HAHNEMANNI. BAT.

OXYDUM HYDRARGYRI NIGRUM MEDIANTE AMMONIA EX PROTONITRATE HYDRARGYRI PRAECIPITATUM. F.

HYDRARGYRUM OXYDULATUM NIGRUM. P.

MERCURIUS SOLUBILIS HAHNEMANNI.

Pr. Mercure, quatre onces,
Acide nitrique, dissous dans deux onces d'eau dépurée, six onces.

Opérez la solution dans un endroit très frais, en ajoutant peu-à-peu le mercure. Cela fait, retirez la substance cristalline blanche qui s'est formée dans la solution ; lavez-la rapidement avec de l'eau distillée froide, étendez-la sur du papier brouillard, pour la sécher, puis faites-la dissoudre dans

Eau dépurée, cinquante parties.

Laissez reposer pendant quelques heures, décantez et ajoutez à la solution, en versant goutte à goutte et remuant sans cesse avec un tube de verre ou de fayence,

Ammoniaque liquide,

la quantité nécessaire pour obtenir un précipité noir. Lavez ensuite ce précipité dans de l'eau distillée et séchez-le à l'air libre, sur une feuille de papier brouillard. Après quoi, renfermez-le dans un flacon bien bouché, qu'il faudra déposer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

DEUTOXIDE DE MERCURE NITRATE.

DEUTOXYDUM HYDRARGYRI NITRATUM.

OXYDUM HYDRARGYRI NITRATUM BAT.
HYDRARGYRI NITRICO-OXYDUM L.
HYDRARGYRUM OXYDATUM RUBRUM P.
OXYDUM HYDRARGYRI RUBRUM PER ACIDUM NITRICUM E.
OXYDUM HYDRARGYRI RUBRUM, seu PEROXYDUM HYDRARGYRI F.
MERCURIUS CORROSIVUS RUBER.
MERCURIUS PRAECIPITATUS RUBER.

et

DEUTOXIDE DE MERCURE.

DEUTOXYDUM HYDRARGYRI.

HYDRARGYRUS CALCINATUS L.
OXYDUM HYDRARGYRI COMPLETUM loco MERCURII PRAECIPITATI PER SE.

Pr. Mercure, à volonté,
Acide nitrique, quantité suffisante.

Versez ces substances dans une cornue de verre munie d'un récipient, et dans laquelle vous aurez préalablement introduit

Eau, quelques onces;

opérez la solution à un feu doux, sans luter les jointures de l'appareil. Augmentez ensuite la chaleur, et faites évaporer la liqueur à siccité. Poussez encore le feu jusqu'à ce que le col de la cornue soit devenu transparent, et que la matière ait acquis une couleur rouge-noirâtre. Après le refroidissement, vous aurez une masse composée d'écailles rouges, brillantes: c'est le mercure précipité rouge des pharmaciens.

On prive le précipité rouge du nitrate de mercure qu'il contient quelquefois, en le calcinant d'abord jusqu'à ce qu'il ne s'en dégage plus de vapeurs nitreuses, puis en le faisant bouillir dans

Eau dépurée, dix parties.

On le laisse ensuite digérer à chaud pendant quelques heures, en ajoutant

Potasse liquide, une petite quantité.

Enfin on recueille le précipité, on le lave dans de l'eau distillée chaude, puis on le fait sécher.

Pour conserver le *deutoxide de mercure*, on le renferme dans un bocal qu'on bouche avec soin, et qu'on met à l'abri du contact de la lumière.

SULFURE DE MERCURE NOIR.

SULPHURETUM HYDRARGYRI NIGRUM.

HYDRARGYRUM SULPHURATUM NIGRUM P.

AETHIOPS MINERALIS.

Pr. Mercure,
Soufre dépuré, parties égales en poids.

Triturez avec un peu d'eau dans un mortier préalablement chauffé, et continuez à agir jusqu'à extinction complette du mercure.

NITRATE DE MERCURE LIQUIDE.

NITRAS HYDRARGYRI LIQUIDUM.

NITRATIS HYDRARGYRI OXYDATI SOLUTIO.

MERCURIUS NITRATUS.

Pr. Deutoxide de mercure nitraté, trois parties,
Acide nitrique pur, étendu dans la moitié de son poids d'eau dépurée, six parties.

Exposez l'acide à une douce chaleur, dans un vase couvert; ajoutez-y peu-à-peu l'oxide de mercure, et faites la solution, suivant les règles de l'art. Il faut conserver la liqueur ainsi obtenue dans un flacon bouché avec soin.

MURIATE DE DEUTOXIDE DE MERCURE.

MURIAS DEUTOXYDI HYDRARGYRI.

MURIAS HYDRARGYRI BAT. et E HYDRARGYRI OXYMURIAS L.
HYDRARGYRUM MURIATICUM CORROSIVUM P.
MURIAS HYDRARGYRI OXYGENATUS F.
MURIAS HYDRARGYRI BASI OXYDI PERFECTI.
MERCURIUS SUBLIMATUS CORROSIVUS.

Pr. Mercure, quatre parties,
Acide nitrique, quantité suffisante pour que le mercure puisse s'y dissoudre entièrement.

Faites d'abord évaporer la solution à siccité; réduisez ensuite en poudre le résidu, et ajoutez-y

Muriate de soude, et
Sulfate de fer, parfaitement secs, de chaque, cinq parties.

Mêlez et pulvérisez ce mélange, puis introduisez-le dans une fiole que vous emplirez à demi seulement. Laissez cette fiole ouverte, placez-la sur un bain de sable, et chauffez légèrement jusqu'à ce que les vapeurs aqueuses et celles de l'acide soyent tout à fait dissipées. Après quoi, couvrez l'ouverture de la fiole avec un cône en papier; augmentez graduellement le dégré de chaleur. Lorsque toute la matière sera sublimée, cassez la fiole et retirez en le sel mercuriel, qui se présente sous forme d'une masse blanche, brillante, qu'il

faut séparer avec soin de la partie rouge qui ne s'est point sublimée.

MURIATE DE PROTOXIDE DE MERCURE.

MURIAS PROTOXYDI HYDRARGYRI.

MURIAS HYDRARGYRI OXYDULATI BAT.
SUBMURIAS HYDRARGYRI E. ET L.
HYDRARGYRUM MURIATICUM MITE P.
MURIAS HYDRARGYRI DULCIS SUBLIMATUS F.
MURIAS HYDRARGYRI BASI OXYDI IMPERFECTI.
MERCURIUS DULCIS, sive CALOMELAS.

Pr. Muriate de deutoxide de mercure, quatre parties,
Mercure, trois parties.

Après avoir pulvérisé le muriate dans un mortier de verre, ajoutez-y le mercure, puis triturez de nouveau, avec un pilon de verre, en versant quelques gouttes d'alcool, afin de ne pas être incommodé par les particules pulvérulentes qui, sans cette précaution, s'élèveraient dans l'atmosphère. Lorsque le mercure est éteint, introduisez la poudre dans une fiole que vous emplissez au tiers seulement, et que vous couvrez d'un simple bouchon de papier, pour permettre l'évaporation de l'alcool. Remplacez ensuite le cône de papier par un bouchon usé à l'émeri, puis poussez le feu et soutenez-le jusqu'à ce qu'il ne reste dans le fond de la fiole qu'une poudre rougeâtre. Cette

poudre n'étant pas suffisamment sublimée, il faut la rejeter comme inutile, de même que celle qui s'est volatilisée au col de cette même fiole. Séparez alors le mercure métallique.

L'opération doit se faire sur un bain de sable. Après avoir recueilli le muriate de protoxide de mercure qui s'est formé, on doit le réduire en poudre très fine et le faire cuire, pendant un quart d'heure, dans une quantité double d'eau distillée, à laquelle ou ajoute préalablement un vingtième de muriate d'ammoniaque. Cela fait, on décante la liqueur, puis on lave la poudre dans de l'eau distillée chaude jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité par l'addition d'une petite quantité d'eau de chaux. Enfin on sèche la poudre obtenue à une douce chaleur, et on la conserve dans un bocal placé dans un endroit obscur.

MURIATE DE PROTOXIDE DE MERCURE PRÉCIPITÉ.

MURIAS PROTOXYDI HYDRARGYRI PRAECIPITATUM.

SUBMURIAS HYDRARGYRI PRAECIPITATUS E.
MURIAS HYDRARGYRI SUBOXYGENATUS PRAECIPITATIONE PARATUS F.
MERCURIUS DULCIS SCHEELII.
MERCURIUS PRAECIPITATUS ALBUS.

Pr. Mercure,
Acide nitrique, parties égales.

Opérez la solution, soit dans une cucurbite, soit dans un grand vase placé sur un bain de sable et à une douce chaleur; puis, lorsque le gaz nitreux cessera de se dégager, poussez le feu de manière à faire bouillir le mélange. S'il se forme au fond du vase un peu de nitrate de protoxide de mercure, ajoutez la quantité nécessaire d'acide nitrique pour que la liqueur reprenne sa limpidité. Cela fait, remuez cette liqueur, et en agitant toujours, versez-la peu-à-peu dans une solution chaude composée de six parties d'eau et d'une portion de muriate de soude, égale à la quantité de mercure qui a été employée.

Continuez à verser jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité, en prenant soin toutefois de ne point laisser passer le mercure qui pourrait ne pas avoir été dissous pendant l'opération. Après quoi, lavez le précipité dans de l'eau dépurée, et faites-le sécher.

MURIATE DE MERCURE AMMONIACAL.

MURIAS HYDRARGYRO AMMONIACALE.

HYDRARGYRUM PRAECIPITATUM ALBUM. L.
HYDRARGYRUM AMMONIATO MURIATICUM. P.

Pr. Muriate de deutoxide de mercure,
Muriate d'ammoniaque, de chaque, à volonté.

Faites-les dissoudre dans

Eau distillée, quantité nécessaire;

Versez peu-à-peu dans cette liqueur

Solution de sous-carbonate de soude,

ce qu'il en faut, c'est-à-dire, tant qu'il se forme une poudre blanche. Cessez l'addition du moment où vous vous apercevez que le précipité devient jaunâtre. Lavez bien la poudre blanche à l'eau distillée, puis faites-la sécher à l'ombre sur une feuille de papier brouillard.

MURIATE DE MERCURE AMMONIACAL CONCENTRÉ.

MURIAS HYDRARGYRO-AMMONIACALE ACERRIMUM.

HYDRARGYRUS MURIATICUS FORTIOR. Pharm. Chir. Lond.

Pr. Muriate de mercure ammoniacal, autant que vous voudrez,
Acide muriatique, quantité suffisante.

Versez le muriate de mercure ammoniacal dans un vase de verre, et ajoutez-y la quantité d'acide nécessaire pour en opérer, à chaud, la solution. Faites évaporer ensuite à une douce chaleur, pendant le tems convenable, et vous aurez, après le refroidissement, des cristaux qu'il faut laver à l'eau distillée avant de les mettre sécher.

PRUSSIATE DE MERCURE.

PRUSSIAS HYDRARGYRI.

CYANURETUM HYDRARGYRI F.

Pr. Prussiate de fer et d'alumine, deux parties,
Deutoxide de mercure, une partie.

Mêlez-les dans un vase de verre après les avoir pulvérisés ; ajoutez ensuite

Eau distillée, huit parties.

Faites bouillir en remuant sans cesse avec une spatule de fer, jusqu'à ce que le mélange devienne jaunâtre. Filtrez alors, et lavez le residu dans

Eau distillée, quatre parties.

Evaporez les deux liqueurs mêlées ensemble, tant qu'une goutte du mélange, jetée sur un corps froid, se prenne, à l'instant même, en masse solide. On retire de cette liqueur, après le refroidissement, des cristaux que l'on obtient purs après plusieurs solutions et évaporations successives.

On doit les conserver dans un bocal exactement bouché.

CUIVRE.

SULFATE DE CUIVRE.

SULPHAS CUPRI.

CUPRUM SULPHURICUM. P.

Pr. Limaille de cuivre, une partie,
Acide sulfurique, deux parties, ou quantité suffisante.

Introduisez les daus une cornue de verre, et faites chauffer, sur un bain de sable, pour dissoudre complettement le métal. L'acide sulfureux se dégage par l'ouverture de la cornue, et il reste, pour résidu, une matière saline de couleur brune. Dissolvez cette matière dans

Eau, quantité suffisante;

filtrez et évaporez la liqueur pour la faire concentrer. Laissez-la reposer ensuite dans un endroit frais, et en refroidissant, elle donnera des cristaux qui devront être sêchés suivant les règles de l'art.

SULFATE DE CUIVRE AMMONIACAL.

SULPHAS CUPRO-AMMONIACALE.

SULPHAS CUPRI ET AMMONIAE F. CUPRUM AMMONIATUM L.

CUPRUM SULPHURICO AMMONIATUM P. AMMONIARETUM CUPRI E.

CUPRUM AMMONIACUM.

Pr. Sulfate de cuivre pulvérisé, à volonté.

Mettez-le dans un vase de verre, et versez dessus peu à peu

Ammoniaque liquide, quantité suffisante,

c'est-à-dire, jusqu'à ce que le précipité vert, qui se forme d'abord, soit complettement dissous. Ajoutez à la liqueur bleue, qui en résulte,

Alcool, une quantité égale, ou au delà.

Cela fait, laissez-la cristalliser; puis faites sécher les cristaux d'un beau bleu qu'elle fournit, sans avoir recours à la chaleur. Conservez-les dans un vase de verre bouché avec soin.

FER.

FER PULVERISÉ.

FERRUM PULVERATUM.

LIMATURA FERRI PRAEPARATA, seu PURIFICATA.

Pr. Limaille de fer bien pur, à volonté.

Introduisez cette limaille dans un sac de toile, puis tamisez, pour en obtenir les particules les plus fines. Lorsqu'elles sont mêlées à des corps étrangers, on les en sépare au moyen de l'aimant. On doit conserver la poudre de fer dans un bocal de verre exactement bouché.

PROTOXIDE DE FER.

PROTOXYDUM FERRI.

FERRUM OXYDULATUM NIGRUM P.

AETIOPS MARTIALIS.

Pr. Limaille de fer porphyrisée, autant que vous voudrez.

Mettez-la dans un creuset rougi au feu, et versez dessus une petite quantité d'eau. Répétez plusieurs fois cette dernière opération, mais avant d'ajouter une nouvelle portion de liquide, attendez toujours que le fer soit de nouveau rougi à blanc. Remuez ensuite, et continuez à humecter jusqu'à ce que le fer ait perdu son éclat métallique, et se soit converti en une masse opaque de couleur noirâtre. On réduit aussitôt en poudre, puis on passe au tamis, et l'on conserve, pour l'usage, dans un bocal fermé avec soin.

SOUS-CARBONATE DE FER.

SUBCARBONAS FERRI.

OXYDULUM FERRI FUSCUM BAT. CARBONAS FERRI PRAECIPITATUS E.

FERRUM OXYDATUM FUSCUM P. CROCUS MARTIS.

Pr. Sulfate de fer récemment préparé, quantité nécessaire,

Passez cette solution ; ajoutez y

Soude caustique liquide, quantité suffisante,

C'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité.

Lavez à l'eau chaude le précipité obtenu, faites-le sécher aussitôt, et conservez-le dans un vase bien bouché, après l'avoir réduit en poudre fine.

SULFATE DE FER.

SULPHAS FERRI.

FERRUM SULPHURICUM CRYSTALLISATUM P.

SAL MARTIS. VITRIOLUM MARTIS.

Pr. Limaille de fer porphyrisée, ou bien tournures de fer, autant que vous voudrez,

Jetez-les peu à peu dans

Acide sulfurique pur, préalablement étendu dans quatre fois son poids d'eau, quantité suffisante.

L'effervescence ayant cessé, placez le vase sur un bain de sable, et faites chauffer pendant une heure. Décantez ensuite et, après avoir évaporé la solution pendant le temps nécessaire, mettez-la reposer, pour obtenir des cristaux, qu'il faudra renfermer dans un bocal bouché avec soin, et garanti du contact de la lumière.

SULFATE DE FER CALCINÉ.

SULPHAS FERRI EXSICCATUM.

VITRIOLUM AD ALBEDINEM CALCINATUM.

Pr. Sulfate de fer, à volonté.

Mettez-le dans un vase de terre non vernissé, puis faites chauffer légèrement jusqu'à ce que la matière ait pris une teinte blanchâtre, et soit devenue parfaitement sèche.

SULFURE DE FER.

SULPHURETUM FERRI.

PYRITES FERRI ARTIFICIALIS.

Pr. Limaille de fer porphyrisée, une partie,
Soufre dépuré, une demi partie.

Mêlez ces substances, jetez les dans un creuset de terre, puis faites rougir à blanc, pendant quelques minutes. Après le refroidissement, conservez le résidu dans un bocal exactement bouché.

MURIATE DE FER.

MURIAS FERRI.

FERRUM MURIATICUM. FERRUM SALITUM.

Pr. Limaille de fer porphyrisée, une once.

Introduisez-la dans une fiole assez grande pour

contenir vingt quatre onces d'eau. Placez cette fiole sur un bain de sable, et versez-y

Acide muriatique, six onces, ou bien, quantité nécessaire pour dissoudre entièrement le fer;

Ajoutez à cette solution

Acide muriatique, deux onces;

faites chauffer jusqu'à ébullition, puis instillez goutte à goutte

Acide nitrique, quantité suffisante,

c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne se manifeste plus d'effervescence, et que la liqueur soit devenue d'un rouge-brun. Après quoi, versez la solution dans un vase de verre ou de fayence; exposez ce vase sur un feu assez fort, et faites évaporer pour réduire à moitié. Diminuez ensuite la chaleur; puis, en remuant sans cesse avec un tube de verre, continuez à faire évaporer tant qu'une goutte du mélange, jetée sur un corps froid, puisse se prendre en masse solide. Cela fait, otez le vase du feu, et remuez la matière jusqu'à ce qu'elle soit desséchée. Quand elle est encore chaude, mettez-la dans un bocal de verre, qu'il faudra fermer hermétiquement.

MURIATE DE FER LIQUIDE.

MURIAS FERRI LIQUIDUM.

loco

LIQUORIS STIPTICI.

Pr. Muriate de fer, une partie,
Eau dépurée, huit parties,
Acide muriatique, versé goutte à goutte, quantité nécessaire pour opérer la solution.

Conservez, pour l'usage, dans un vase de verre hermétiquement bouché.

MURIATE DE FER AMMONIACAL.

MURIAS FERRO-AMMONIACALE.

MURIAS AMMONIAE ET FERRI E. ET F. FERRUM AMMONIATUM L.

AMMONIUM MURIATICUM MARTIATUM P.

FLORES SALIS AMMONIACI MARTIALES.

Pr. Muriate d'ammoniaque, douze parties,
Muriate de fer, une partie.

Mêlez ces substances, et faites-les dissoudre dans une quantité d'eau suffisante. Filtrez la solution, puis évaporez-la à siccité, mais à une douce chaleur. Pulvérisez ensuite le résidu, pour le conserver dans un bocal bouché avec soin.

TEINTURE DE TARTRATE DE POTASSE ET DE FER.

TINCTURA TARTRATIS POTASSAE FERRICI.

TINCTURA FERRI TARTARISATA. BAT.

TARTRAS POTASSAE ET FERRI LIQUIDUS. F.

TINCTURA MARTIS APERIENS, SEU TARTARISATA.

Pr. Limaille de fer prophyrisée, cinq onces,
Sur-tartrate de potasse, vingt onces.

Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour former une masse molle, que vous remuerez ensuite continuellement, jusqu'à ce quelle soit devenue à peu près sèche. Versez encore de l'eau pour rendre à cette masse la consistance qu'elle avait d'abord. Continuez successivement à ajouter de l'eau et à évaporer, en prenant soin de remuer sans cesse: renouvelez six fois la même opération. Alors, faites sécher le résidu, réduisez-le en poudre fine, puis mettez-le digérer dans quatre livres de vin blanc de France. Filtrez et conservez pour l'usage.

TEINTURE DE FER CYDONIÉE.

TINCTURA FERRI CYDONIATA.

loco

TINCTURA FERRI POMATA P.

TINCTURA MARTIS CYDONIATA.

Pr. Limaille de fer porphyrisée, une partie,
Suc de coings, récemment exprimé, trois parties.

Laissez digérer pendant quelques jours en remuant de temps en temps; faites bouillir ensuite la solution dans un vase de fer, pour la réduire à moitié: filtrez la liqueur ainsi obtenue, et ajoutez-y

Esprit de cannelle, un seizième.

TEINTURE ALCOOLIQUE ÉTHÉRÉE DE FER.

ALCOHOL SULPHURICO-AETHEREUS FERRI.

SPIRITUS SULPHURICO-AETHEREUS MARTIATUS P.

TINCTURA AETHEREA ALCOHOLICA DE MURIATE FERRI F.

TINCTURA NERVINA BESTUSCHEFFII.

Pr. Muriate de fer, une partie,

Faites dissoudre dans

Ether sulphurique, quatre parties.

Décantez et ajoutez à cette solution:

Alcool, huit parties.

Laissez reposer la liqueur, puis renfermez la dans de petits flacons oblongs et exactement bouchés. Exposez ces flacons aux rayons du soleil jusqu'à parfaite décoloration.

ETAIN.

ETAIN PULVÉRISÉ.

STANNUM PULVERATUM.

OXYDULUM STANNI. BAT.

Pr. Etain de Malacca très pur,
Muriate de soude parfaitement sec, parties égales.

Pulvérisez le muriate de soude dans un mortier chauffé, puis versez-y peu-à-peu l'étain fondu. Réduisez, par la trituration, en une poudre très fine ; lavez cette poudre, sêchez-la, et passez-la au tamis.

PLOMB.

PROTOXIDE DE PLOMB.

PROTOXYDUM PLUMBI.

OXYDULUM PLUMBI. BAT.

PLUMBUM USTUM.

Pr. Plomb, à volonté.

Faites-le fondre à une chaleur convenable, dans un vase de terre à fond plat, et remuez le constamment pour le convertir en une poudre grise, qu'il faut porphyriser ensuite. Conservez pour l'usage.

ACÉTATE DE PLOMB LIQUIDE.

ACETAS PLUMBI LIQUIDUM.

ACETIS PLUMBI LIQUIDA. BAT.
AQUA LITHARGYRII ACETATA. L.
ACETUM PLUMBI, seu ACETUM LITHARGYRII.

Pr. Protoxide de plomb demi-vitreux, une partie,
Vinaigre, quatre parties.

Introduisez ces substances dans une cornue à col étroit, et mettez-les digérer pendant 24 heures, en remuant de temps en temps. Alors faites bouillir à un feu doux, pendant trois ou quatre heures, ou bien, jusqu'à ce que la dissolution ne colore plus le papier bleu de tournesol.

Laissez ensuite refroidir, filtrez au papier brouillard, et conservez cette liqueur dans un bocal de verre : elle doit marquer 29 dégrés à l'aréomêtre.

SOUS-ACÉTATE DE PLOMB LIQUIDE.

SUBACETAS PLUMBI LIQUIDUM.

ACETIS PLUMBI LIQUIDA CONCENTRATA BAT.
LIQUOR PLUMBI SUB ACETATIS. L.
ACETUM SATURNINUM.
ACETUM PLUMBI CONCENTRATUM, sive EXTRACTUM SATURNI.

Pr. Acetate de plomb liquide, autant que vous voudrez.

Versez-le dans un vase de verre ou de fayence, et faites évaporer jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de l'huile ou d'un sirop peu épais. Un vase qui contient une once d'eau, doit pouvoir contenir deux onces et deux gros de sous-acétate plomb ainsi préparé. Sa pesanteur spécifique est de 48 dégrès à l'aréomêtre.

ZINC.

OXIDE DE ZINC NATIF EN POUDRE.

OXYDUM ZINCI NATIVUM PULVERATUM.

LAPIS CALAMINARIS PRAEPARATUS.

Pr. Oxide de zinc natif, à volonté,

Exposez-le au feu dans un creuset et, dès qu'il sera rougi à blanc, jetez-le dans de l'eau froide. Renouvelez la même opération deux fois, trois fois, enfin tant qu'il n'aura pas acquis le dégré de friabilité convenable. Cela fait, séchez le résidu, triturez-le, puis versez-le dans un grand vase rempli d'eau distillée. Recueillez ensuite la partie du précipité qui n'est pas en poudre fine; faites-la sécher, triturez-la de nouveau, puis lavez-la comme il vient d'être indiqué. Continuez à agir ainsi jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre impalpable.

OXIDE DE ZINC.

OXYDUM ZINCI.

ZINCI OXYDUM L.

ZINCUM OXYDATUM. P.

FLORES ZINCI.

Pr. Zinc de l'Inde, autant que vous voudrez,

Faites fondre le zinc dans un creuset large, élevé et couvert; découvrez ensuite ce creuset, et inclinez-le de côté pour enflammer la surface du métal. Couvrez alors ce creuset par un autre creuset renversé, en prenant soin de laisser entre eux un petit intervalle pour permettre l'accès de l'air. Lorsque le zinc a cessé de brûler, enlevez le second creuset, et recueillez l'oxide qui s'est volatilisé dans sa cavité; faites la même chose pour celui qui surnage le métal en fusion. Après quoi, enflammez de nouveau le zinc, et enlevez de la manière déja indiquée, le nouvel oxide qui s'est formé. Il faut renouveler la même opération jusqu'à ce que le métal soit entièrement converti en oxide.

Après avoir laissé refroidir l'oxide sur un plat de terre non vernissé, lavez-le à grande eau pour en séparer la partie la plus légère qu'il faut ensuite rassembler sur un filtre, et sécher avec soin: on la conserve dans un bocal exactement bouché. L'oxide de zinc doit se dissoudre entièrement dans l'acide sulfurique. On accélère la

formation de l'oxide dont nous parlons, en introduisant peu-à-peu le zinc métallique dans un creuset fortement chauffé.

SULFATE DE ZINC.

SULPHAS ZINCI.

ZINCUM SULPHURICUM. P.

VITRIOLUM ALBUM.

Pr. Acide sulfurique dépuré, quatre onces,
Eau distillée, dix onces,
Zinc coupé en petits morceaux, ou en paillettes, quantité suffisante.

Après avoir délayé l'acide dans l'eau, ajoutez-y peu-à-peu ce qu'il faut de zinc pour obtenir une solution saturée. Filtrez cette solution encore chaude, évaporez-la, et, en refroidissant, elle donnera des cristaux que vous ferez sécher sur du papier brouillard. Conservez ces cristaux dans un bocal exactement bouché.

ANTIMOINE.

PROTOXIDE D'ANTIMOINE SULFURÉ BRUN.

PROTOXYDUM STIBII SULPHURATUM FUSCUM.

STIBIUM OXYDULATUM FUSCUM P.

CROCUS ANTIMONII et METALLORUM.

Pr. Sulfure d'antimoine natif, deux parties,
Nitrate de potasse, trois parties.

Triturez et mêlez ces substances, puis projetez les peu-à-peu dans un creuset fortement chauffé.

La déflagration ayant cessé, séparez la matière métallique qui adhère au fond du vâse, des scories blanchâtres qui s'y sont également formées. Réduisez ensuite cette matière en poudre, lavez-la plusieurs fois dans de l'eau distillée chaude, et faites la sécher pour l'usage.

PROTOXYDE D'ANTIMOINE GRIS.

PROTOXYDE STIBII GRISEUM.

OXYDULUM STIBII GRISEUM BAT.

PULVIS ALGAROTTI.

Pr. Protoxide d'antimoine sulfuré brun, une partie,
Acide sulfurique, deux parties,
Muriate de soude, très sec, trois parties,
Eau quatre parties.

Mêlez ces substances et faites-les digérer, pendant douce heures, dans une cornue placée sur un bain de sable: remuez souvent ce mélange. Après avoir laissé refroidir la liqueur obtenue, versez-la dans un grand vase contenant à peu près quarante fois autant d'eau bouillante.

Comme le précipité gris dissous contient du sous-muriate d'antimoine, il est nécessaire de le faire digérer à chaud, avec de l'eau saturée d'un seizième de sous-carbonate de potasse. Après quoi,

on lave le précipité, et on le conserve dans un bocal bouché avec soin.

VIN ANTIMONIÉ.

VINUM STIBIATUM.

LIQUOR ANTIMONII TARTARISATI L.

VINUM EMETICUM F.

loco

VINI ANTIMONIALIS HUXHAMI.

Pr. Tartrate de potasse antimonié, vingt quatre grains,
Vin d'Espagne, une livre.

Conservez dans un flacon bien bouché.

SULFURE D'ANTIMOINE HYDROGENÉ.

SULPHURETUM STIBII HYDROGENATUM.

SULPHURETUM OXYDULI STIBII HYDROGENATUM BAT.

SULPHURETUM ANTIMONII PRAECIPITATUM E. ET L.

SULPHUR STIBIATUM AURANTIACUM P.

HYDRO-SULPHURETUM LUTEUM OXYDI STIBII SULFURATI G.

SULPHUR AURATUM ANTIMONII.

Pr. Sulfure natif d'antimoine, deux parties,
Soufre dépuré, trois parties,

Potasse liquide,
Eau, de chaque, trente deux parties.

Dissolvez la potasse dans l'eau, et faites bouillir le mélange dans un vase de fer : ajoutez-y le soufre et le sulfure d'antimoine réduits en poudre et mêlés avec soin. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le tout soit dissous, mais en prenant la précaution de remuer sans cesse, et de remplacer la portion d'eau qui s'évapore. Cela fait, laissez refroidir la liqueur, filtrez-la, et versez-y goutte à goutte.

Acide sulfurique affaibli, quantité suffisante,

C'est-à-dire, ce qu'il faut pour que tout le sulfure se précipite. Alors, passez au papier brouillard ; lavez plusieurs fois le résidu et faites-le sécher à une douce chaleur.

HYDRO-SULFURE D'ANTIMOINE.

HYDRO-SULPHURETUM STIBII.

HYDRO-SULPHURETUM OXYDULI STIBII. BAT.

SULPHUR STIBIATUM RUBRUM P.

HYDRO-SULPHURETUM RUBRUM STIBII SULPHURATI G.

KERMES MINERALE.

Pr. Sulfure natif d'antimoine, quatre parties,
Sous-carbonate de potasse, six parties,
Soufre dépuré, une partie.

Pulverisez et mêlez ces substances ; mettez-les fondre dans un creuset placé sur un feu doux, puis, quand la fusion est opérée, versez la matière dans un vase de fer : triturez aussitôt, et ajoutez

Eau bouillante, cinquante parties ;

faites cuire pendant un quart d'heure, en remuant toujours avec une spatule : laissez un peu reposer, puis passez la liqueur encore chaude à travers un papier très fin soutenu sur un linge. Lorsqu'elle est refroidie, recueillez sur un filtre la poudre rouge qui s'est déposée au fond du vase. Faites bouillir une seconde fois cette liqueur en y ajoutant le premier précipité, et de plus, une quantité d'eau égale à celle qui s'est évaporée pendant l'opération. Continuez à agir ainsi tant que vous obtiendrez, par le refroidissement, un précipité rougeâtre et abondant. Mêlez enfin les différens précipités, lavez-les à grande eau, puis faites-les sécher à une chaleur très douce.

SULFURE DE CHAUX ANTIMONIÉ.

SULPHURETUM CALCIS STIBIATUM.

CALCARIA SULPHURATO-STIBIATA P.

CALX ANTIMONII CUM SULPHURE.

Pr. Sous-carbonate de chaux dépuré, seize parties,
Sulfure natif d'antimoine,
Soufre purifié, de chaque, quatre parties.

Mêlez intimement ces substances, et jetez-les

dans un creuset : alors pressez fortement, puis recouvrez la masse d'une couche de sous-carbonate de chaux dépuré, épaisse d'un pouce. Couvrez ensuite le creuset, placez-le sur un fourneau, et faites calciner pendant une demi heure. Quand la masse sera refroidie, enlevez la couche de sous-carbonate de chaux, et réduisez en poudre, dans un mortier de marbre, la matière brune qui se trouve au fond du creuset. Conservez cette poudre dans de petites bouteilles exactement bouchées.

SULFURE DE MERCURE ET D'ANTIMOINE.

SULPHURETUM HYDRARGYRI ET STIBII.

HYDRARGYRUM STIBIATO-SULPHURATUM P.

AETHIOPS MINERALIS.

Pr. Sulfure natif d'antimoine en poudre, trois parties,
Mercure, quatre parties,
Soufre dépuré, deux parties.

Triturez dans un mortier, jusqu'à extinction complette du mercure.

MURIATE D'ANTIMOINE.

MURIAS STIBII.

ANTIMONIUM MURIATICUM P. ET L.

LIQUOR STIBII MURIATICI. P.

BUTYRUM ANTIMONII, seu CAUSTICUM ANTIMONIALE.

Pr. Protoxide d'antimoine sulfuré brun, deux parties,

Muriate de soude très sec, huit parties,
Acide sulfurique, six parties,
Eau, quatre parties.

Pulvérisez le protoxide d'antimoine et le muriate de soude; introduisez-les dans une cucurbite et versez dessus, peu-à-peu, l'acide sulfurique préalablement délayé dans l'eau. Placez ensuite cette cornue sur un bain de sable; adaptez le tube de communication, puis un large récipient, qu'il faudra faire plonger dans un vase rempli d'eau froide. Lutez les jointures. L'appareil étant ainsi disposé, allumez le feu et chauffez graduellement jusqu'à ce qu'il ne passe plus rien dans le récipient. Versez de suite, dans une bouteille de verre, la liqueur obtenue, et bouchez-la avec soin.

TARTRATE DE POTASSE ANTIMONIÉ.

TARTRAS POTASSAE STIBIATUM.

TARTRIS POTASSAE STIBIATA. BAT.
ANTIMONIUM TARTARISATUM L. TARTARUS STIBIATUS P. TARTRIS ANTIMONII E.
TARTARUS EMETICUS.

Pr. Protoxide d'antimoine gris, neuf gros,
Sur-tartrate de potasse, deux onces et demie,
Eau dépurée, cinq livres.

Faites bouillir dans un vase de verre, pendant une demi-heure, ou plutôt, jusqu'à parfaite solu-

tion du mélange. Passez la liqueur, évaporez-la lentement jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule à sa surface, puis faites-la cristalliser, en l'exposant à une très douce chaleur. Après avoir séché les cristaux obtenus, réduisez-les en poudre, et conservez-les dans un bocal hermétiquement fermé.

Le tartrate de potasse préparé selon la méthode qui vient d'être indiquée, se dissout entièrement dans l'eau distillée.

BISMUTH.

SOUS-NITRATE DE BISMUTH.

SUBNITRAS BISMUTHI.

NITRAS BISMUTHI BAT.
BISMUTHUM NITRICUM PRAECIPITATUM P.
NITRAS BISMUTHI NEUTER.
MAGISTERIUM BISMUTHI.

Pr. Acide nitrique pur, délayé dans partie égale, d'Eau distillée, autant que vous voudrez,
Bismuth, quantité nécessaire.

Triturez le bismuth, et jetez-le peu-à-peu dans l'acide, jusqu'à ce qu'il ne s'y dissolve plus. Passez ensuite la liqueur et versez-la goutte à goutte dans

Eau distillée, trente deux parties,

c'est-à-dire, en raison de la quantité de bismuth qui se trouve dissous. Décantez la liqueur et

déposez le précipité sur un filtre, pour séparer, autant que possible, le sur-nitrate d'antimoine qui s'est formé. Alors, recueillez le précipité, lavez-le deux ou trois fois dans de l'eau distillée, enfin faites le sécher à l'ombre. Le sous-nitrate de bismuth doit se conserver dans des bouteilles bien bouchées, et enveloppées de papier noir.

VÉGÉTAUX EMPLOYÉS EN SUBSTANCE.

MÉLANGE DE SUCRE ET DE PARTIES DE VÉGÉTAUX EN SUBSTANCE.

CONSERVES.

PREPARATION DES CONSERVES.

1°. Les conserves se préparent avec des végétaux frais, chargés de sucs, et pourvus d'un principe volatil : avant de les employer, il est nécessaire de les monder de toute matière impure ou étrangère. Les feuilles doivent être lavées à l'eau froide.

2°. Après avoir divisé les végétaux ou les parties des végétaux que l'on destine à la préparation des conserves, on les pile ensemble, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, pour en obtenir une pulpe très fine.

3°. On incorpore ensuite peu-à-peu du sucre blanc très pur, et réduit en poudre fine ; on

forme ensuite du tout une masse homogène, que l'on conserve dans un bocal bien bouché et placé dans un endroit frais. Pour les végétaux chargés de sucs, il faut ajouter à peu près trois parties de sucre ; ceux qui sont plus secs n'en exigent que deux.

CONSERVE D'ABSINTHE.

CONSERVA ABSINTHII.

Pr. Sommités fraîches d'absinthe à volonté,
Sucre, quantité double en poids.

Après avoir mondé les sommités d'absinthe, on les coupe en morceaux plus ou moins grands, et on les réduit en pulpe. On ajoute ensuite le sucre pour faire une conserve suivant les règles que nous venons d'indiquer.

On prépare de la même manière les conserves suivantes.

CONSERVE DE MENTHE POIVRÉE. Elle s'apprete avec les feuilles.

CONSERVE DE ROMARIN. Elle se fait avec les fleurs et les calyces du romarin officinal.

CONSERVE DE ROSES. Elle se prépare avec les pétales frais des roses rouges, dont l'onglet a été coupé.

CONSERVE DE COCHLÉARIA.
CONSERVA COCHLEARIAE.

Pr. Feuilles fraiches de cochléaria officinal, à volonté,
Sucre, quantité triple en poids.

Faites une conserve d'après les règles de l'art. Il faut la renouveler souvent.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC DIVERS PRINCIPES D'ORIGINE ORGANIQUE.

SOLUTIONS LIQUIDES PRÉPARÉES AVEC L'EAU ET DES SUBSTANCES VÉGÉTALES.

INFUSIONS ET DÉCOCTIONS.

PRÉPARATION DES INFUSIONS ET DÉCOCTIONS.

1°. Les plantes et les parties de plantes, avec lesquelles on prépare les infusions ou les décoctions, doivent d'abord être mondées de toute substance impure ou étrangère. Après quoi, on les coupe, on les concasse, ou on les pulvérise, selon que leur tissu est plus ou moins compact.

2°. Avant de soumettre à la décoction les substances trop sèches ou trop dures, il est nécessaire de les ramollir par la macération. Cette ma-

cération se fait à froid, ou à l'aide de la chaleur, mais il ne faut pas trop la prolonger crainte d'amener la fermentatiou.

3°. La quantité d'eau à employer pour les infusions ou les décoctions dépend de la nature des substances avec lesquelles on agit.

4°. Les vases dans lesquels on opère les infusions ou les décoctions peuvent être de terre, de fayence, ou d'étain bien pur.

5°. La grandeur des vases destinés à la préparation des infusions ou des décoctions, doit varier suivant la quantité du liquide que l'on emploie. Ces vases doivent être munis d'un col étroit, car le contact de l'air altère toujours plus ou moins les principes solubles contenus dans les décoctions.

6°. Les décoctions exigent, pour leur préparation, une chaleur égale et continue; car une chaleur trop forte influe d'une manière défavorable sur la solution de beaucoup de substances, qui par cela même, se boursouflent et brûlent avec facilité.

7°. Le temps nécessaire à la préparation des décoctions varie suivant la nature des substances sur lesquelles on opère. On juge que la cuisson est suffisante, lorsque les substances sont ramollies et qu'elles ont cédé tous leurs principes solubles.

8°. La cuisson terminée, on passe la liqueur encore chaude à travers une étamine ; on la laisse ensuite clarifier par le repos, ou bien on la passe une seconde fois au moyen d'un morceau de linge ou de flanelle. On la renferme alors dans des bouteilles que l'on bouche avec soin. Il ne faut pas laisser reposer longtemps, avant de les tirer au clair, les décoctions préparées avec des substances résineuses ; il faut les passer quand elles sont encore chaudes, afin d'éviter que les principes résineux ne se déposent avec le résidu de l'opération.

DÉCOCTION DE CORNE DE CERF COMPOSÉE.

DECOCTUM CORNU CERVI COMPOSITUM.

DECOCTUM ALBUM SYDENHAMI.

Pr. Râpures de cornes de cerf, deux onces,

Faites bouillir dans

Eau, trois livres.

Ajoutez vers la fin de la décoction,

Mie de pain blanc, deux onces.

Faites dissoudre sur deux livres de colature,

Sucre blanc, une once et demie.

DÉCOCTION DE QUINQUINA BRUN.

DECOCTUM CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Pr. Ecorce de quinquina brun contuse, deux onces,
Eau bouillante, vingt huit onces.

Faites bouillir, pendant un quart d'heure, dans un vase couvert placé sur un feu très doux. Passez ensuite la décoction à travers une toile, et laissez-la refroidir peu-à-peu : il faut la conserver dans une bouteille fermée avec soin. Les matières employées doivent donner vingt onces de colature.

On prépare de la même manière la décoction suivante,

DECOCTION DE QUINQUINA ROUGE.

DECOCTUM CORTICIS PERUVIANI RUBRI.

Elle se fait avec l'écorce du cinchone à feuilles oblongues; mais il faut ajouter trente deux onces d'eau pour deux onces d'écorces, et la colature doit être de vingt quatre onces.

DÉCOCTION D'ORGE MONDÉ.

DECOCTUM HORDEI DECORTICATI.

Pr. Orge mondé, deux onces.

Versez dessus

Eau, environ une livre;

Faites bouillir très légèrement. Jetez ensuite l'eau de la première décoction, et remplacez-la par de l'eau chaude qu'il faut verser en quantité suffisante pour retirer à peu près deux livres et demie de colature, après la seconde décoction, qui doit également se faire à un feu très doux. Alors passez sans exprimer.

LOOCH BLANC.

ECLEGMA GUMMOSO-OLEOSUM.

LOOCH ALBUM.

Pr. Amandes douces, mondées de leur pellicule n°. 16.
Amandes amères n°. 2.

Pilez dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, en ajoutant peu-à-peu

Eau bouillie, quatre onces.

Faites une émulsion. Alors prenez

Gomme adragant, en poudre, un scrupule,
De l'émulsion déja préparée, deux onces.

Mêlez avec soin et versez peu-à-peu, d'abord

Huile d'amandes et
Sucre blanc en poudre, de chaque, une once,

puis

Le reste de l'émulsion, et
Eau de fleurs d'oranger, deux gros.

faites l'émulsion.

ÉMULSION AMYGDALINE.

EMULSIO AMYGDALINA.

Pr. Amandes douces, mondées de leur pellicule, deux onces,
Sucre blanc, une demi-once.

Pilez dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, faites une émulsion, puis versez peu à peu

Eau bouillie, douce onces.

Passez à la toile, et ajoutez

Eau de fleurs d'oranger, deux gros.

ÉMULSION D'ORGE AMYGDALIN.

EMULSIO HORDEATA AMYGDALINA.

Pr. Amandes douces, mondées de leur pellicule, une once.

Triturez, pendant longtemps, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois. Lorsque les amandes sont réduites en pulpe, versez peu-à-peu, en remuant continuellement,

Décoction d'orge mondé, vingt quatre onces,

Passez ensuite, et ajoutez

Sirop simple, une once,
Eau de fleurs d'oranger, une demi-once.

SOLUTIONS AQUEUSES DE SUBSTANCES VÉGÉTALES, ÉPAISSIES PAR LE SECOURS DE LA CHALEUR.

EXTRAITS.

PRÉPARATION DES EXTRAITS.

1°. Les solutions épaissies qui portent le nom d'extraits, se préparent ou avec des substances sèches, ou avec des substances fraiches plus ou moins chargées de sucs. Lorsqu'on employe les premières, il faut extraire les principes actifs qu'elles contiennent, soit en les faisant macérer dans de l'eau, soit en les soumettant à une décoction plus ou moins prolongée; mais, dans l'un comme dans l'autre cas, il ne faut jamais les exposer de prime-abord à l'action de l'eau bouillante. Quand aux substances fraiches, on peut recourir immédiatement à l'expression, leurs principes actifs se trouvant naturellement dissous dans l'eau de végétation dont elles sont chargées. On peut donc dire qu'il existe deux sortes d'extraits;

1°. Les extraits par infusion ou par décoction,
2°. Les extraits par expression.

2°. Pour préparer les extraits par infusion ou par décoction, il faut d'abord dissoudre dans l'eau

les principes actifs des substances sur lesquelles on opère (*a*). Cette solution doit se faire de la manière indiquée pour la préparation des infusions et des décoctions. L'opération terminée, on recueille les matières insolubles, et on les passe en exprimant, pour obtenir le liquide qu'elles peuvent encore contenir.

3°. Les extraits par expression se font avec des végétaux frais réduits en pulpe dans un mortier de marbre, au moyen d'un pilon de bois. Ces végétaux doivent être récoltés dans le temps favorable, et, avant de les employer, il est nécessaire de les monder des substances impures ou étrangères. En pulpant ces végétaux, il ne faut ajouter que la quantité d'eau fraiche qui est absolument nécessaire pour les réduire en une masse molle et légèrement liquide. On recueille ensuite cette masse, on la renferme dans un sac de toile à mailles bien serrées, et enfin on l'exprime fortement à la presse : le suc qui en sort doit être reçu dans un vase de verre ou de fayence.

4°. Après avoir laissé reposer la liqueur fournie par la décoction ou par l'expression, on la décante, ou bien, si cela est nécessaire, on la

---

(*a*) Il est rarement nécessaire de faire subir aux substances sèches une préparation semblable à celle que l'on employe pour l'opium, dont il faut d'abord séparer les parties résineuses.

filtre à travers un linge. Ce qui a été dit à l'article 4 de la préparation des décoctions, est également applicable ici.

5°. Lorsque la liqueur est bien claire, on la verse dans une capsule d'étain, puis, en la remuant souvent, on la fait évaporer à un feu doux et à l'air libre, jusqu'à ce quelle ait acquis la consistance d'un sirop peu épais. Il faut faire légèrement bouillir celle qui est préparée par décoction; celle obtenue par expression demande seulement à être évaporée d'une manière lente.

6°. Dès que la liqueur préparée par décoction offre l'apparence d'un sirop liquide, il faut la verser dans une capsule de terre, de verre ou de fayence; on l'évapore ensuite à consistance d'extrait, en l'exposant à une douce chaleur, et en prenant soin de la remuer souvent avec une spatule de bois, pour éviter qu'elle ne se prenne en grumeaux. Quant aux sucs exprimés, on doit leur donner la consistance propre à une masse pilulaire, en y ajoutant une certaine quantité de poudre sèche, provenant de la plante qui sert à la préparation de l'extrait. En général, il faut évaporer les sucs exprimés de manière à pouvoir les amener à consistance convenable, en y incorporant seulement un quart de poudre.

7°. Il ne faut jamais faire évaporer dans des

vases ou dans des bassines de cuivre, les solutions qui doivent servir à la préparation des extraits.

8°. Les extraits doivent être conservés dans des vases fermés avec soin.

I. *EXTRAITS PAR INFUSION OU PAR DÉCOCTION.*

EXTRAIT D'ABSINTHE.

EXTRACTUM ABSINTHII.

Pr. Herbe ou sommités d'absinthe récemment séchées et coupées en petits morceaux, deux livres,
Eau bouillante, dix livres.

Versez le tout dans un vase couvert, et faites infuser à une douce chaleur, pendant vingt quatre heures : alors, faites bouillir pendant une heure. Lorsque la liqueur sera refroidie, décantez-la, puis exprimez les parties végétales qui se sont déposées au fond du vase. Réunissez ensuite les deux produits, filtrez comme il a été dit, et évaporez jusqu'à consistance d'extrait.

On prépare de la même manière les extraits suivans :

EXTRAIT DE PETITE CENTAURÉE. (E. centaurei minoris) Il se fait avec l'herbe et les fleurs fraiches.

EXTRAIT DE CAMOMILLE. (E. chamaemeli) On le prépare avec les fleurs.

EXTRAIT DE CAROTTE. (E. dauci) Il s'apprète avec la racine fraiche.

EXTRAIT DE RHUS TOXICODENDRON. (E. rhois toxicodendri) On le fait avec les feuilles fraiches.

EXTRAIT DE PISSENLIT. (E. taraxaci) Il se prépare avec l'herbe et les racines fraiches.

EXTRAIT D'ALOËS.

EXTRACTUM ALOËS.

EXTRACTUM ALOËS AQUOSUM.

Pr. Aloës succotrin réduit en poudre, une livre,
Eau, deux livres.

Faites digérer pendant trois jours, dans un vase de verre clos placé à une douce chaleur. Laissez refroidir la solution, décantez-la quand elle aura déposé, et passez-la au filtre de papier gris. Versez ensuite la liqueur obtenue dans une capsule de verre, puis évaporez à un feu doux jusqu'à consistance d'extrait.

L'extrait de myrrhe se prépare de même.

EXTRAIT DE GENTIANE.

EXTRACTUM GENTIANAE.

Pr. Racine de gentiane jaune contuse, une livre,
Eau bouillante, dix livres.

Mettez digérer à un feu doux pendant vingt quatre heures : faites ensuite bouillir pendant deux heures. Filtrez la solution encore chaude, puis mettez-la de côté. Après quoi, versez sur le résidu huit livres d'eau bouillante, faites le cuire pendant deux heures, et passez immédiatement cette seconde solution, en exprimant légèrement. Mêlez les deux liqueurs, et évaporez à consistance d'extrait.

On prépare, selon le même procédé, les extraits suivans :

EXTRAIT D'ANGUSTURE. (E. angusturae) Il se fait avec l'écorce.

EXTRAIT DE BARDANE. (E. bardanae) On l'apprête avec la racine.

EXTRAIT DE CASCARILLE. (E cascarillae). On le prépare avec l'écorce.

EXTRAIT DE CHARDON-BÉNIT. (E. cardui benedicti). On le fait avec l'herbe fraiche.

EXTRAIT DE GRANDE CHÉLIDOINE. (E. chelidonii majoris). C'est avec l'herbe fraiche qu'il se prépare.

EXTRAIT DE CHIENDENT. (E. graminis.) On employe pour sa préparation les racines fraîches.

EXTRAIT DE DOUCE AMÈRE. (E. dulcamarae.) Il s'apprète avec les tiges de la plante.

EXTRAIT D'AUNÉE. (E. helenii.) On l'apprète avec la racine.

EXTRAIT DE FUMETERRE. (E. fumariae.) On le fait avec l'herbe fraîche.

EXTRAIT DE GEOFFROYA. (E. geoffroyae.) Il se prépare avec l'écorce.

EXTRAIT D'HELLÉBORE NOIR. (E. hellebori nigri.) On l'obtient eu traitant la racine.

EXTRAIT DE MARRUBE. (E. marrubii.) Il se fait avec l'herbe.

EXTRAIT DE MÉNYANTHE. (E. trifolii aquatici.) On l'apprète avec l'herbe fraîche.

EXTRAIT DE RATANHIA. (E. ratanhiae.) C'est avec la racine qu'on le prépare.

EXTRAIT DE SAULE BLANC. (E. salicis albae.) On le fait avec l'écorce fraîche.

EXTRAIT DE SAPONAIRE. (E. saponariae.) Il se prépare avec l'herbe récemment cueillie.

EXTRAIT DE TORMENTILLE. (E. tormentillae.) C'est la racine de tormentille droite que l'on employe à sa préparation.

EXTRAIT D'OPIUM.

EXTRACTUM OPII.

EXTRACTUM OPII GUMMOSUM.

Pr. Opium, à volonté.

Coupez l'opium en morceaux, et malaxez-le longtemps sous un filet d'eau. Passez cette solution, clarifiez au blanc d'œuf, puis faites évaporer à un feu assez ardent. Dès qu'elle commence à s'épaissir, filtrez de nouveau, enfin évaporez jusqu'à consistance d'extrait.

EXTRAIT DE QUINQUINA BRUN.

EXTRACTUM CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Pr. Écorce de quinquina brun (cinchone lancifolié) pulvérisée, une livre,
Eau bouillante, douze livres.

Faites bouillir pendant un quart d'heure; ôtez le vase du feu, et mettez reposer la liqueur qu'il contient, jusqu'à ce qu'elle ait déposé. Décantez ensuite cette liqueur encore chaude, mettez-la de

côté, et versez sur le résidu six livres d'eau bouillante; faites de nouveau bouillir ce résidu pendant une demi-heure, laissez-le reposer, comme il a été dit, passez-le à la chausse quand il est encore chaud, enfin exprimez ce qui reste sur le filtre.

Mêlez les deux produits, et évaporez-les à consistance d'extrait, en les remuant sans interruption.

Il faut toujours préparer deux espèces d'extraits de quinquina brun. Le premier doit être mou, et sert à la préparation de pilules; le second, qui est sec, n'est autre chose que l'extrait mou, rapproché à une douce chaleur, de manière à pouvoir être mis en poudre.

On prépare de même

L'EXTRAIT DE QUINQUINA ROUGE. (E. corticis peruviani rubri.)

L'extrait mou et l'extrait sec se font avec l'écorce.

EXTRAIT DE RÉGLISSE.

EXTRACTUM LIQUIRITIAE.

Pr. Racine de réglisse, une livre.

Faites-la infuser dans

Eau, huit livres.

Clarifiez, et évaporez en consistance d'extrait.

SUC DE RÉGLISSE DÉPURÉ.

SUCCUS LIQUIRITIAE DEPURATUS.

Pr. Suc de réglisse sec, à volonté.

Coupez en morceaux, et faites dissoudre dans une certaine quantité d'eau chaude. Passez la solution à travers un linge, et évaporez-la jusqu'à consistance d'extrait sec.

PULPE DE CASSE.

PULPA CASSIAE.

Pr. Légumes de casse, à volonté.

Brisez-les, enlevez la pulpe, séparez-la autant que possible des cloisons et des graines, puis formez une pâte homogène en triturant dans un mortier avec une petite quantité d'eau. Il faut ensuite passer cette pulpe au tamis de soie.

On prépare de même

LA PULPE DE TAMARINS. (Pulpa tamarindorum.)

EXTRAITS PAR EXPRESSION.

EXTRAIT D'ACONIT.

EXTRACTUM ACONITI.

Pr. Herbe d'aconit fraîche, cueillie avant l'époque de la floraison, autant qu'on veut.

Après avoir écrasé la plante, placez-la dans un sac de toile, puis exprimez-la fortement à la

presse. Faites épaissir à une douce chaleur le suc non clarifié ; prolongez l'évaporation jusqu'à ce qu'il puisse acquérir la consistance d'extrait, en y incorporant une quantité de poudre d'aconit égale au quart de son poids. Le mélange doit se faire à froid. L'extrait d'aconit se conserve dans un bocal de verre fermé avec un bouchon de verre.

On prépare de la même manière les extraits suivans :

EXTRAIT DE BELLADONE. (E. Belladonae). Il se fait avec l'herbe.

EXTRAIT DE CIGUË. (E. Cicutae.) On l'apprète avec l'herbe.

EXTRAIT DE JUSQUIAMÈ NOIRE. (E. Hyosciami nigri.) On le prépare avec l'herbe.

EXTRAIT DE LAITUE VIREUSE. (E. Lactucae virosae.) On le fait avec l'herbe.

EXTRAIT DE STRAMONIUM. (E. Stramonii.) C'est avec l'herbe qu'on le prépare.

EXTRAIT DE NOIX VOMIQUE.

EXTRACTUM NUCIS VOMICAE.

Pr. Graines de noix vomique, trois onces,
Alcool à 32 dégrés, quantité suffisante.

Faites digérer les graines dans l'alcool, que vous renouvellerez jusqu'à ce qu'il ne prenne plus

ni saveur ni couleur ; mêlez toutes les teintures, et passez-les au filtre de papier gris. Distillez-les ensuite, et réduisez-les au cinquième seulement, que vous ferez évaporer au bain-marie, jusqu'à consistance convenable pour faire des pilules. Vous aurez ainsi un extrait alcoolique formant le douzième des graines employées.

EXTRAIT DE SCILLE.

EXTRACTUM SCILLAE.

Pr. Bulbes de scille, à volonté.

Coupez les bulbes en petits morceaux, et écrasez-les dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois :

Versez un peu d'eau pour réduire le tout en une masse à moitié liquide, et exprimez le suc à travers un linge ; après quoi, triturez une seconde fois le résidu avec un peu d'eau, puis exprimez encore comme ci-dessus. Mêlez ensuite les deux produits, tirez au clair, et évaporez au bain-marie, jusqu'à consistance d'extrait.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC L'EAU, LE SUCRE, ET DES SUBSTANCES VÉGÉTALES.

SIROPS.

PRÉPARATION DES SIROPS.

1. Les préceptes qui ont été donnés ci-dessus pour la préparation des infusions, des décoctions

et des sucs obtenus par expression, sont également applicables aux solutions destinées à la confection des sirops.

2. Ces solutions doivent être concentrées et aussi bien clarifiées que possible ; il faut toujours les saturer avec du sucre blanc parfaitement pur.

3. On opère la solution du sucre, au moyen d'une ébulition légère. Quelques sirops ne supportent cependant pas ce dégré de chaleur, mais nous aurons soin d'indiquer ceux qui se trouvent dans ce cas, quand il en sera question.

4. On reconnaît qu'un sirop est suffisamment cuit, en laissant couler une goutte du mélange le long des parois d'un vase de fayence ; si cette goutte file lentement et ne cristallise pas en refroidissant, la cuisson est suffisante.

5. Il faut préparer les sirops, soit dans des vases d'étain, soit dans des vases de cuivre parfaitement écurés.

6. Lorsque les sirops ne sont pas assez limpides (et ceux qui se préparent avec les sucs exprimés sont souvent dans ce cas), il est nécessaire de les passer à la chausse. Les sirops se conservent dans des vases de verre ou de fayence bouchés avec soin, et placés dans un endroit frais.

SIROP DE BAUME DE TOLU.

SYRUPUS BALSAMI TOLUTANI.

Pr. Baume de tolu, une partie,
Gomme arabique, une demi-partie.

Triturez ensemble avec

Eau commune, une partie.

Faites une émulsion à laquelle vous ajouterez peu-à-peu

Sirop simple, soixante quatre parties.

SIROP DE CANNELLE.

SYRUPUS CINNAMOMI.

Pr. Écorce de cannelle réduite en poudre, quatre onces,
Eau, une livre et demie.

Faites macérer, dans un vase couvert, pendant trois jours; exprimez ensuite, laissez reposer, décantez, et ajoutez à la liqueur

Eau de cannelle, une livre et demie,
Sucre blanc, trois livres.

Faites un sirop en exposant le tout à une douce chaleur.

On prépare de même le

SIROP DE MENTHE poivrée. Il faut se servir, pour sa préparation, de la plante récemment séchée.

SIROP DE COCHLÉARIA COMPOSÉ.

SYRUPUS COCHLEARIAE COMPOSITUS.

Pr. Herbes fraîches de cochléaria, huit livres,
« « de trèfle d'eau,
« de cresson de fontaine, de chaque, cinq livres,
Racine de raifort sauvage, dix livres,
Cannelle en poudre, six onces,
Oranges bien mûres, broyées avec leur écorce, une livre,
Esprit de vin à 20 dégrés, deux livres,
Eau dépurée, huit livres.

Mettez le tout dans une cucurbite, puis distillez à un feu doux, jusqu'à ce que vous ayez obtenu cinq livres de liqueur alcoolique :

Ajoutez-y

Sucre blanc, dix livres.

Faites un sirop au bain-marie.

Passez, en exprimant, ce qui reste dans la cucurbite, et ajoutez à la liqueur ainsi obtenue,

Sucre blanc, dix livres.

Clarifiez et faites cuire à un feu doux, jusqu'à consistance d'un sirop que vous mêlerez au précédent lorsqu'il sera refroidi.

SIROP DE COINGS.

SYRUPUS CYDONIORUM.

MIVA CYDONIORUM.

Pr. Suc de coings frais, clarifié et filtré, seize onces,
Sucre blanc, deux livres et demie.

Faites cuire à un feu doux, jusqu'à consistance sirupeuse.

SIROP DE COQUELICOT.

SYRUPUS PAPAVERIS RHOEADOS.

Pr. Pétales frais de coquelicot, une livre,
Sucre blanc, trois livres,
Eau bouillante, deux livres.

Faites infuser les pétales dans l'eau chaude, pendant douze heures; exprimez ensuite, et passez la liqueur; ajoutez-y le sucre, et faites cuire jusqu'à consistance sirupeuse.

SIROP D'ÉCORCES D'ORANGES.

SYRUPUS CORTICUM AURANTIORUM.

Pr. Écorces d'oranges récentes et dépouillées de leur partie blanche, dix onces,
Eau, quatre livres,
Sucre blanc, trois livres.

Mettez l'écorce dans l'eau, et laissez-la infuser, dans un vase couvert, pendant vingt-quatre heures; distillez alors, et, quand vous aurez obtenu trois onces de liqueur, faites-y dissoudre six onces de sucre blanc. Exprimez ce qui reste dans le vase, passez au clair la partie liquide, ajoutez le restant du sucre, et faites, à une douce chaleur un sirop que vous mêlerez avec le premier, quand il sera refroidi.

SIROP DE FRAMBOISES.

SYRUPUS RUBI IDAEI.

Pr. Suc de framboises clarifié et filtré, seize onces,
Sucre blanc, deux livres et demie.

Mêlez, et faites cuire à une douce chaleur, pour amener à consistance sirupeuse.

On prépare de la même manière les sirops suivans :

SIROP DE SUC DE CITRONS. (S. e succo citri.) Il se fait avec le suc des fruits.

SIROP DE GROSEILLES. (S. ribesiorum.) On l'obtient avec le suc du fruit.

SIROP DE MURES. (S. mororum.) On l'apprête avec le suc des fruits du murier noir.

SIROP DE NERPRUN. (S. rhamni cathartici.) On le prépare avec le suc exprimé des baies.

SIROP DE GINGEMBRE.

SYRUPUS ZINGIBERIS.

Pr Racine de gingembre réduite en poudre, deux onces,
Sucre blanc, six livres,
Eau bouillante, trois livres.

Mettez le gingembre dans l'eau chaude, puis faites-le infuser, pendant vingt-quatre heures dans un vase couvert. Décantez la liqueur, clarifiez-la, ajoutez-y le sucre, et amenez à consistance sirupeuse.

SIROP DE GUIMAUVE.

SYRUPUS ALTHEAE.

Pr. Racine de guimauve, coupée en petits morceaux, six onces,
Sucre blanc, trois livres,
Eau bouillante, huit livres.

Faites cuire légèrement la racine dans l'eau jusqu'à évaparation de la moitié du liquide. Passez alors la décoction, décantez-la, puis ajoutez-y le sucre, dont vous favoriserez la dissolution en faisant encore bouillir le tout pendant quelques minutes, Passez ensuite le sirop à la chausse.

SIROP D'IPÉCACUANHA.

SYRUPUS IPECACUANHAE.

Pr. Racine d'ipécacuanha concassée, une once,

Esprit de vin à 10 dégrés, neuf onces et demie.

Faites macérer l'ipécacuanha, pendant huit jours, dans quatre onces et six gros d'esprit de vin.

Décantez la liqueur, et versez sur le résidu le restant de l'esprit de vin. Faites digérer sur un bain de sable, filtrez, puis ajoutez cette liqueur à celle précédemment obtenue.

Pour chaque portion de teinture égale à cinq gros, ajoutez

Sirop simple tiède, une livre.

SIROP DE PAVOT BLANC.

SYRUPUS PAPAVERIS ALBI.

loco

SYRUPI DIACODII ET DE MECONIO.

Pr. Têtes de pavôt blanc, à moitié sèches et mondées de leurs graines, une livre,
Sucre blanc, quatre livres,
Eau bouillante, trente livres.

Coupez les têtes en petits morceaux, pilez-les, puis après avoir ajouté l'eau, faites digérer sur des cendres chaudes, pendant vingt-quatre heures; mettez bouillir ensuite jusqu'à réduction à huit livres. Exprimez et passez la liqueur: faites-la bouillir de nouveau pour réduire à moitié. Laissez reposer, ajoutez le sucre, et faites cuire en consistance de sirop.

SIROP DE QUINQUINA.

SYRUPUS CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Pr. Ecorce de Quinquina brun, deux onces,
Eau bouillante, vingt huit onces.

Faites bouillir ensemble jusqu'à ce que vous n'ayez plus que dix huit onces de liquide, puis ajoutez

Sucre blanc, six onces.

Amenez le tout à consistance sirupeuse suivant les règles de l'art.

SIROP DE RHUBARBE.

SYRUPUS RHEI.

Pr. Rhubarbe concassée, trois onces,
Sucre blanc,
Eau bouillante, de chaque, deux livres.

Mettez macérer la rhubarbe dans l'eau pendant douze heures, puis faites bouillir quelques instans. Exprimez ensuite, et passez la liqueur; clarifiez-la, et faites-la cuire avec le sucre jusqu'à consistance d'un sirop.

SIROP DE ROSES.

SYRUPUS ROSARUM.

Pr. Pétales de roses séchés, une livre,
Eau, trois livres.

Faites infuser pendant douze heures, dans un vase couvert; passez ensuite en exprimant légèrement; laissez reposer la liqueur, et ajoutez

Sucre blanc, quatre livres.

Faites cuire le tout en consistance sirupeuse.

SIROP DE SÉNÉ.

SYRUPUS SENNAE.

Pr. Feuilles de séné mondées, huit onces,
Sucre blanc, trois livres,
Eau bouillante, quatre livres.

Faites macérer les feuilles de séné dans l'eau, pendant deux heures, et exprimez. Passez alors la liqueur, clarifiez-la, et ajoutez le sucre. Faites cuire le tout jusqu'à consistance d'un sirop.

SIROP SIMPLE.

SYRUPUS SIMPLEX.

Pr. Sucre blanc, huit livres,
Eau bouillante, quatre livres.

Faites cuire à un feu doux, jusqu'à consistance sirupeuse.

SIROP DE VÉLAR.

SYRUPUS DE ERYSIMO.

Pr. Herbe fraîche de vélar officinal, quarante-huit onces,

Herbe fraîche d'aneth,
Racine d'aunée fraîche, de chaque, une once.

Après avoir coupé ces substances en petits morceaux, triturez-les dans un mortier de marbre, puis passez à la presse. Laissez reposer le suc obtenu en y ajoutant

Sucre blanc, les sept huitièmes.

Faites un sirop que vous conserverez dans un bocal bouché avec soin.

SIROP DE VIOLETTES.

SYRUPUS VIOLARUM.

Pr. Pétales frais de violettes, huit onces,
Sucre candi, trois livres,
Eau bouillante, vingt onces.

Mettez les pétales de violettes dans l'eau, et laissez-les infuser pendant six heures, dans un vase d'étain couvert et placé sur des cendres chaudes. Exprimez et passez la liqueur, ajoutez-y le sucre, et faites cuire en consistance d'un sirop.

On prépare de même

LE SIROP DE FLEURS DE PÊCHER. (S. florum persicorum.) Il se fait avec les fleurs fraîches.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC L'EAU, LE SUCRE, ET ÉPAISSIES AU MOYEN DE LA CHALEUR.

ROBS ET GÉLATINES.

PRÉPARATION DES ROBS.

1°. Les fruits destinés à la préparation des robs doivent être très frais, et parfaitement murs. Après les avoir mondés des substances étrangères, on les réduit en pulpe, dans un mortier de marbre, au moyen d'un pilon de bois.

2°. Il est indispensable avant de pulper certains fruits, de leur faire subir une ébullition légère. Dans ce cas, on les cuit avec un peu d'eau, soit dans une capsule d'étain, soit dans une bassine de cuivre bien écurée.

3°. On recueille ensuite la partie liquide, en triturant le tout sur un tamis de crin. On exprime le résidu à la presse, puis on mêle les deux produits.

4°. Après avoir ajouté le sucre à la liqueur obtenue, il faut la faire bouillir en la mêlant avec soin et en prenant la précaution de l'écumer au besoin. On prolonge l'ébullition jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance convenable pour former un rob en refroidissant.

ROB DE GENIÈVRE.

ROB JUNIPERI.

Pr. Baies de genièvre mûres, autant que vous voudrez.

Contusez les baies dans un mortier, en ajoutant la quantité d'eau nécessaire, puis faites-les cuire dans un vase couvert, pendant une demi-heure, pour en extraire les principes actifs. Cela fait, passez le suc au tamis en triturant légèrement, et exprimez ce qui reste sur le crible. Pour quatre parties de suc ajoutez toujours

Sucre blanc, une partie.

Faites évaporer le tout à la consistance voulue.

ROB DE GROSEILLES NOIRES.

ROB RIBESIORUM NIGRORUM.

Pr. Baies de groseilles noires, à volonté.

Écrasez les baies, et faites-les cuire pendant une demi-heure, dans une certaine quantité d'eau, en prenant soin d'agiter constamment. Passez immédiatement au tamis, et exprimez ce qui reste sur le crible. Ajoutez sur dix parties de suc

Sucre blanc, quatre parties.

Faites rapidement bouillir le tout, écumez avec soin, et amenez à consistance.

On prépare de même

LE ROB DE GROSEILLES ROUGES. (Rob ribesiorum rubrorum.) Il se fait avec les baies.

ROB DE SUREAU.

ROB SAMBUCI.

Pr. Baies de sureau, à volonté.

Extrayez-en le suc de la manière qui se trouve indiquée pour le rob de groseilles noires. Sur quinze parties de jus ajoutez

Sucre blanc, quatre parties.

Mêlez avec soin, et faites cuire à consistance.

GELÉE DE CORNE DE CERF.

GELATINA CORNU CERVI.

Pr. Râpure de corne de cerf, quatre onces,
Eau, trois livres,
Sucre blanc, une once,
Vin de Rhin,
Suc de citron, de chaque, une demi-once.

Après avoir lavé la corne de cerf, faites-la cuire dans de l'eau, à une douce chaleur, et dans un vase couvert, jusqu'à ce qu'il ne reste

que six onces de liquide. Passez la liqueur, ajoutez le sucre, ensuite le vin et le suc extrait des baies ; faites bouillir le tout à un feu doux. Passez une seconde fois la liqueur, puis placez-la dans un endroit frais, afin qu'elle se prenne en gelée.

GELÉE DE LICHEN D'ISLANDE.

GELATINA LICHENIS ISLANDICI.

Pr. Lichen d'Islande, une once et demie,
Eau, deux livres,
Sucre blanc, quatre onces

Faites bouillir le lichen dans l'eau, à un feu doux, et dans un vase fermé, jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus que six onces de liquide. Alors, passez la liqueur en exprimant; ajoutez-y le sucre, et faites cuire à consistance d'un sirop. Écumez et clarifiez avec soin, puis laissez prendre en gelée dans un endroit frais.

SOLUTION PRÉPARÉE AVEC L'EAU ET LE MIEL.

MELLITES.

MIEL DE MERCURIALE.

MEL MERCURIALIS.

Pr. Suc de mercuriale annuelle, deux livres,
Miel blanc, trois livres.

Faites cuire à un feu doux, passez, et évaporez jusqu'à ce que le mélange n'ait plus que la consistance ordinaire du miel.

MIEL ROSAT.

MEL ROSARUM.

Pr. Pétales secs de roses rouges, huit onces,
Eau bouillante, quatre livres.

Laissez infuser pendant six heures: ajoutez à la colature

Miel despumé, six livres.

Clarifiez, et faites cuire, au bain-marie, jusqu'à consistance sirupeuse.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC LE VINAIGRE.

INFUSIONS ACÉTEUSES.

VINAIGRE AROMATIQUE.

ACETUM AROMATICUM.

ACETUM ANTISEPTICUM.

Pr. Racine d'acore odorant,
Racine d'angélique, de chaque, six gros,
Sommités d'absinthe, deux onces et demie,
Feuilles de sauge, trois onces et demie,
Herbe de rue, deux onces,
Macis, deux gros,
Vinaigre, huit livres.

Faites macérer pendant plusieurs jours, à une douce chaleur, après avoir placé le tout dans un matras de verre, fermé par un cone de papier, passez en exprimant avec force, filtrez, et ajoutez

Esprit de vin camphré, une demi-once.

Conservez dans un vase bien bouché.

VINAIGRE SCILLITIQUE.

ACETUM SCILLITICUM.

ACETUM SCILLAE.

Pr. Squammes de scille légèrement séchées et coupées en petits morceaux, quatre onces,
Vinaigre, vingt-quatre onces.

Mettez ces substances dans un vase fermé, et faites-les digérer à une douce chaleur, pendant huit jours; passez en exprimant, et ajoutez

Esprit de vin à 20 dégrés, deux onces.

Laissez reposer, tirez au clair, et conservez pour l'usage.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC LE VINAIGRE ET LE MIEL.

OXIMELS.

OXIMEL SCILLITIQUE.

OXYMEL SCILLITICUM.

OXYMEL SCILLAE.

Pr. Vinaigre scillitique, une livre,
Miel despumé, deux livres.

Mêlez en agitant avec soin, ou en triturant dans un mortier de verre. Amenez à consistance sirupeuse, dans un vase d'étain ou de fayence exposé à une chaleur très douce.

OXIMEL SIMPLE.

OXYMEL SIMPLEX.

Pr. Vinaigre, une livre,
Miel despumé, trois livres.

Mêlez, et faites cuire en consistance de sirop, dans un vase d'étain ou de fayence exposé à un feu très doux.

SOLUTIONS PRÉPARÉES AVEC LE VIN.

VINS MÉDICINAUX OU INFUSIONS VINEUSES.

VIN AMER.

VINUM AMARUM.

ELIXIR VISCERALE HOFFMANNI.

Pr. Écorces d'oranges fraîches, une once et demie,
Extrait de chardon bénit,
Extrait de cascarille,
Extrait de petite centaurée,
Extrait de gentiane,
Extrait de myrrhe, de chaque, deux gros,
Vin d'Espagne, deux livres.

Faites macérer les écorces dans le vin pendant deux jours, passez avec expression; délayez les extraits dans la liqueur.

VIN AMER ALCALISÉ.

VINUM AMARUM ALCALISATUM.

ELIXIR STOMACHICUM VIENNENSE.

Pr. Écorces d'oranges sèches, quatre parties;

Faites macérer à froid, pendant quatre jours, dans

Vin d'Espagne, quarante onces,

Passez en exprimant légèrement, et ajoutez

Sous-carbonate de potasse, une partie.

Lorsque le sel sera dissous, incorporez, en triturant dans un mortier,

Extrait de gentiane,
Extrait de petite centaurée,
Extrait d'absinthe,
Extrait de chardon bénit, de chaque, une partie.

Laissez en digestion, pendant plusieurs jours, dans un vase clos; alors passez à la chausse jusqu'à ce que la liqueur soit parfaitement claire.

VIN AMER PRÉPARÉ AVEC L'ESPRIT DE VIN.

VINUM AMARUM CUM SPIRITU VINI.

VINUM AMARUM E. INFUSUM AMARUM VINOSUM. A.

Pr. Racine de gentiane jaune, une demi-once,
Quinquina brun, une once,
Écorces d'oranges sèches, deux gros,
Cannelle blanche, un gros,
Esprit de vin à 15 dégrés, quatre onces,
Vin blanc d'Espagne, deux livres.

Coupez la racine et les écorces en petits morceaux : ajoutez l'alcool et laissez infuser, pendant vingt-quatre heures. Ajoutez ensuite le vin, faites macérer de nouveau pendant quatre jours, et passez au clair.

VIN D'IPÉCACUANHA.

VINUM IPECACUANHAE.

VINUM, SEU TINCTURA IPECACUANHAE. E.

INFUSUM IPECACUANHAE VINOSUM. A.

Pr. Racine d'ipécacuanha concassée, une once,
Vin blanc de France, quinze onces.

Faites macérer pendant trois jours, et passez au filtre.

VIN D'OPIUM.

VINUM OPII.

TINCTURA OPII VINOSA.

Pr. Opium purifié, deux onces.
Vin d'Espagne, seize onces,
Esprit de vin à 15 dégrés, quatre onces.

Mettez en macération, pendant deux jours, et passez au clair. Un demi scrupule de ce vin contient un grain d'opium.

VIN D'OPIUM AROMATIQUE.

VINUM OPII AROMATICUM.

TINCTURA OPII CROCATA.

LAUDANUM LIQUIDUM SYDENHAMI.

Pr. Safran, une demi-once,
Cannelle concassée,
Gérofle en poudre, de chaque, un gros,
Vin d'Espagne, huit onces.

Faites macérer pendant trois jours, en agitant de temps en temps. Ajoutez à la colature, en triturant dans un mortier de marbre,

Opium purifié, une once.

Laissez en digestion pendant vingt-quatre heures et filtrez. Faites digérer de nouveau ce qui reste sur le filtre avec

Vin d'Espagne, quatre onces.

Après avoir exprimé fortement, mettez macérer une seconde fois, et pendant vingt-quatre heures, dans la colature, l'opium qui reste sur le filtre: ensuite passez au clair et mêlez avec soin. Douze gouttes de cette teinture contiennent environ un grain d'opium.

VIN DE RHUBARBE.

VINUM RHEI.

Pr. Racine de rhubarbe concassée, deux onces,
Graines de cardamome, un gros,
Esprit de vin à 15 dégrés, deux onces,
Vin blanc d'Espagne, une livre.

Faites macérer pendant sept jours, et filtrez.

SOLUTIONS SPIRITUEUSES.

TEINTURES, ESSENCES, ÉLIXIRS.

PRÉPARATION DES TEINTURES.

1°. Les substances avec lesquels on prépare les teintures doivent être coupés en morceaux, pulvérisés, ou concassés, suivant que leur tissu est plus ou moins compact.

2°. Leur digestion dans l'esprit de vin se fait tantôt à froid, tantôt à chaud.

3°. Pour opérer convenablement leur digestion, il est nécessaire d'employer la moitié ou environ de l'esprit de vin qui doit servir à la préparation de la teinture. La digestion terminée, on passe la liqueur, puis on fait de nouveau digérer le résidu avec le restant de l'esprit de vin. On décante ensuite la nouvelle teinture, et on la mêle à celle précédemment obtenue.

4°. La digestion à froid doit toujours se faire dans des bocaux fermés avec un bouchon de verre. Pour la digestion à chaud, il faut se servir de fioles assez grandes pour que la moitié supérieure reste vide. On ferme ces fioles avec un morceau de vessie mouillée percé d'un grand nombre de petits trous.

5°. La force et la quantité de l'esprit de vin qu'on emploie, la durée de macération, enfin le dégré de chaleur, varient suivant la nature des substances à dissoudre. La chaleur ne doit cependant jamais être portée au delà de 96 dégrés du thermomètre de Fahrenheit, ou du 28e de celui de Réaumur.

6°. Il ne faut pas négliger pendant la digestion d'agiter souvent le vase dans lequel le mélange se trouve contenu.

7°. Lorsqu'on juge que la digestion est suffisante, on passe la solution à travers un linge en exprimant légèrement ce qui reste sur le filtre. Alors, on clarifie cette solution en la passant de nouveau à travers un papier brouillard, et on la conserve dans des vases bouchés avec soin.

Les teintures préparées avec une seule substance se nomment teintures simples ; celles qui en contiennent plusieurs, teintures composées.

I. *SOLUTIONS SIMPLES PRÉPARÉES AVEC L'ESPRIT DE VIN.*

TEINTURES SIMPLES.

Le mode de préparation de chacune de ces teintures se trouve dans le tableau suivant.

TEINTURES SIMPLES PRÉPARÉES A FROID.

INDICATION DES TEINTURES.	ON DOIT EMPLOYER UNE PARTIE DE CHACUNE DES SUBSTANCES SUIVANTES.	MACÉRATION DANS L'ESPRIT DE VIN.		
		dégr.	part.	jours.
Teinture d'absinthe.......	Sommités sèches d'absinthe	15	6	6
Teinture de benjoin	Benjoin..................	20	8	6
Teinture de camphre (*) ..	Camphre réduit en poudre.	20	12	«
Teinture de cannelle......	Cannelle concassée	20	8	6
Teinture de cantharides...	Cantharides..............	20	8	6
Teinture de castoreum.....	Castoreum de Sibérie.....	20	8	6
Teinture d'écorces d'oranges	Écorces d'oranges concassées................	15	6	6
Teinture de rhubarbe......	Racine de rhubarbe concassée	15	8	6
Teinture de safran........	Safran..................	15	3	8
Teinture de serpentaire ...	Racine de serpentaire concassée...............	15	6	6
Teinture de valériane.....	Racine de valériane en poudre...............	15	6	3

(*) Alcool camphré.

TEINTURES SIMPLES PRÉPARÉES A CHAUD.

INDICATION DES TEINTURES.	ON DOIT EMPLOYER UNE PARTIE DE CHACUNE DES SUBSTANCES SUIVANTES.	MACÉRATION DANS L'ESPRIT DE VIN.		
		dégr.	part.	jours.
Teinture d'aloès..........	Extrait sec d'aloès soccotrin en poudre.........	15	8	3
Teinture d'asa foetida.....	Asa foetida...............	20	8	6
Teinture de cachou.......	Cachou broyé............	15	6	3
Teinture de cascarille.....	Écorce de cascarille concassée................	20	8	6
Teinture de digitale.......	Feuilles de digitale coupées................	15	4	2
Teinture de gentiane......	Racine de gentiane jaune concassée..............	15	6	3
Teinture de geoffroya......	Écorce de geoffroya de Surinam................	20	8	6
Teinture de gayac.........	Résine de gayac..........	20	8	6
Teinture de jalap.........	Racine de jalap concassée .	20	8	6
Teinture de kino	Gomme kino concassée....	20	8	3
Teinture de myrrhe	Myrrhe.................	20	8	6
Teinture de quassie	Écorce de quassie concassée.	15	6	3
Teinture de quinquina brun.	Quinquina brun concassé.	20	8	6
Teinture de quinquina rouge.	Quinquina rouge concassé..	20	8	6
Teinture de succin........	Succin blanc pulvérisé....	32	8	10
Teinture de tormentille....	Racine de tormentille broyée	15	8	6

II. *SOLUTIONS COMPOSÉES PRÉPARÉES AVEC L'ESPRIT DE VIN.*

TEINTURES COMPOSÉES.

TEINTURE ACIDE AROMATIQUE.

TINCTURA ACIDA AROMATICA.

ELIXIR ACIDUM AROMATICUM.

ELIXIR VITRIOLI ACIDUM.

Pr. Alcool uni à l'acide sulfurique, quatre onces,
Esprit de vin à 20 dégrés, huit onces,
Cannelle,
Racine de gingembre, de chaque, une demi-once.

Mêlez les liqueurs, ajoutez-y les substances aromatiques préalablement concassées, et laissez macérer à froid, dans un vase clos, pendant huit jours; filtrez à travers du papier Joseph, et conservez la teinture pour l'usage.

TEINTURE D'ALOÈS COMPOSÉE.

TINCTURA ALOËS COMPOSITA.

ELIXIR APERITIVUM. TINCTURA ALOËS CUM MYRRHA,

loco

ELIXIRIS PROPRIETATIS.

Pr. Teinture d'aloès,
Teinture de myrrhe,
Teinture de safran, de chaque, parties égales.

Mêlez et conservez pour l'usage.

TEINTURE AMÈRE COMPOSÉE.

TINCTURA AMARA COMPOSITA.

ELIXIR STOMACHICUM.

Pr. Racine de gentiane jaune, deux onces,
Écorces d'oranges sèches, une once,
Cannelle blanche, une demi-once,
Esprit de vin à 15 dégrés, deux livres.

Faites macérer pendant quatre jours, et passez à travers le papier Joseph.

TEINTURE DE BENZOATE D'AMMONIAQUE COMPOSÉE.

TINCTURA BENZOATIS AMMONIAE COMPOSITA.

ELIXIR PAREGORICUM.

Pr. Safran, cinq scrupules,
Alcool aromatique ammoniacal, quatre onces.

Mettez en digestion pendant deux jours et filtrez. Faites dissoudre dans la colature

Acide benzoïque, cinq scrupules,
Opium purifié, deux gros.

Tirez au clair et passez au papier Joseph, après avoir préalablement fait macérer le tout pendant deux jours. Versez sur le résidu

Alcool aromatique ammoniacal, deux onces.

Faites macérer pendant vingt-quatre heures; tirez au clair, et ajoutez à la colature ce qui était resté sur le filtre.

Mettez macérer encore pendant douze heures; filtrez et mêlez cette teinture à celle déjà obtenue. Ajoutez enfin

Huile d'anis, trente deux gouttes.

Conservez cette teinture pour l'usage.

TEINTURE DE COLOQUINTE.

TINCTURA COLOCYNTHIDIS.

Pr. Pulpe tirée du fruit de la coloquinte, et mondée de ses graines, une once,
Capsules séminales d'anis étoilé, un gros,
Esprit de vin à 10 dégrés, quatorze onces.

Faites digérer pendant trois jours et filtrez.

TEINTURE COMPOSÉE DE HUXHAM.

TINCTURA COMPOSITA HUXHAMI.

TINCTURA ALEXIPHARMACA HUXHAMI.

Pr. Quinquina brun, deux onces,
Écorces d'oranges, une once et demie,
Racine de serpentaire, trois gros,
Safran, quatre scrupules,
Esprit de vin à 10 dégrés, vingt onces.

Faites macérer pendant quatre jours, dans un vase clos, et filtrez.

TEINTURE COMPOSÉE DE WHYTT.

TINCTURA COMPOSITA WHYTII.

Pr. Quinquina brun,
Ecorces d'oranges,
Racine de gentiane jaune, de chaque, quatre onces,
Esprit de vin à 10 dégrés, quatre livres.

Coupez en morceaux les écorces et la racine, puis faites les macérer pendant quatre jours, en agitant de temps en temps. Filtrez ensuite et ajoutez à la colature

Esprit de lavande, huit onces.

TEINTURE VOLATILE DE GAYAC.

TINCTURA GUAJACI VOLATILIS.

Pr. Résine de gayac, une once.

Faites la dissoudre, en la triturant dans un mortier de marbre ou de verre, dans

Esprit de vin à 28 dégrés, six onces.

Versez dans une bouteille de verre et ajoutez

Ammoniaque liquide, deux onces.

Laissez en macération pendant huit jours, filtrez, et conservez cette teinture pour l'usage.

PRINCIPES ISOLÉS D'ORIGINE ORGANIQUE ET LEUR PRÉPARATION.

MUCILAGE.

MUCILAGE DE GOMME ARABIQUE.

MUCILAGO ARABICI GUMMI.

Pr. Gomme arabique réduite en poudre,
Eau bouillante, de chaque, parties égales en poids.

Faites dissoudre la gomme en la triturant avec l'eau, que vous ajoutez peu-à-peu et à diverses fois, pour réduire en mucilage.

MUCILAGE DE GOMME ADRAGANT.

MUCILAGO TRAGACANTHAE GUMMI.

Pr. Gomme adragant réduite en poudre, une partie,
Eau bouillante, quatorze parties.

Triturez la gomme en ajoutant successivement un peu d'eau bouillante, continuez la même opération, jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite en mucilage.

MUCILAGE DE GRAINES DE COINGS.

MUCILAGO SEMINUM CYDONIORUM.

Pr. Graines de coings, deux gros,
Eau, huit onces.

Faites cuire le tout à une douce chaleur, jusqu'à ce que le mucilage soit formé. Passez-le ensuite à travers un morceau de toile.

MATIÈRE GRASSE D'ORIGINE VÉGÉTALE ET NON VOLATILE.

HUILE OBTENUE PAR EXPRESSION.

HUILE D'AMANDES.

OLEUM AMYGDALARUM.

Pr. Amandes fraîches, à volonté.

Après les avoir pilées dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, soumettez-les à la presse dans un sac de toile de chanvre. Alors exprimez l'huile à froid, et conservez-la dans de petits bocaux bien pleins et bouchés avec soin.

L'HUILE DE RICIN se prépare de la même manière des graines fraîches et dépouillées de leur épiderme.

HUILE DE CACAO.

OLEUM CACAO.

BUTYRUM CACAO.

Pr. Semences de cacao de Surinam, à volonté.

Torréfiez légèrement ces graines, pour en détacher plus facilement l'épiderme, reduisez-les en

poudre. Enfermez cette poudre dans un sac de toile, que vous exposez ensuite à la vapeur de l'eau bouillante.

Lorsque toute la masse sera bien humectée, soumettez le sac à l'action de la presse dont les plaques auront été préalablement chauffées. Faites fondre à une douce chaleur la substance graisseuse obtenue dans cette opération, et passez-la à travers un morceau de toile.

MATIÈRE GRASSE D'ORIGINE ANIMALE ET NON VOLATILE.

GRAISSE ANIMALE.

AXONGE PURIFIÉE.

AXUNGIA PORCI DEPURATA.

Pr. Axonge, autant que vous voudrez.

Enlevez-en les parties membraneuses, coupez-la par petits morceaux, et lavez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanche. Faites-la fondre ensuite dans un mortier de fer exposé à une douce chaleur, en prenant la précaution d'agiter avec une cuillière de bois. Quand elle sera fondue, passez à travers un linge épais et conservez-la dans un endroit frais.

Le suif, et les autres graisses d'origine animale, se préparent de la même manière.

MATIÈRE GRASSE NON VOLATILE UNIE A L'OXIGÈNE.

AXONGE OXIGÉNÉE.

AXUNGIA OXYGENATA.

Pr. Axonge purifiée, seize parties,
Acide nitrique, une partie.

Faites fondre l'axonge, et puis ajoutez-y l'acide. Remuez le mélange avec un tube de verre, en le tenant sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il n'altère plus la couleur bleue du papier de tournesol.

L'axonge oxigénée préparée de cette manière ne contient plus d'acide nitrique libre : il faut alors la conserver dans un vase hermétiquement fermé et placé dans un endroit frais et obscur.

MÉLANGE DE GRAISSE ET DE SOUFRE.

BAUME.

HUILE DE LIN SOUFRÉE.

OLEUM LINI SULPHURATUM.

OLEUM SULPHURATUM. E.

BALSAMUM SULPHURIS SIMPLEX.

Pr. Huile de lin commune, huit onces,
Soufre purifié, deux onces.

Faites cuire le soufre avec l'huile en exposant le mélange à une chaleur très douce, jusqu'à parfaite solution.

MÉLANGE D'UNE GRAISSE ET D'UN ALCALI.

SAVON.

SAVON AMMONIACAL.

SAPO AMMONIAE.

LINIMENTUM VOLATILE FORTIUS.

LINIMENTUM AMMONIAE FORTIUS.

Pr. Ammoniaque liquide, une once,
Huile d'olives, quatre onces.

Faites dissoudre en agitant dans une bouteille.

SAVON AROMATIQUE.

SAPO AROMATICUS.

BALSAMUM OPODELDOCH.

Pr. Savon blanc, deux onces et demie,
Esprit de romarin, une livre,
Ammoniaque liquide,
Camphre, de chaque, deux gros.

Faites fondre au bain-marie.

SAVON BLANC.

SAPO ALBUS.

SAPO MEDICATUS.

Pr. Sous-carbonate de soude,
Chaux, de chaque, quatre livres,
Eau, vingt livres.

Faites bouillir ensemble. Filtrez la partie liquide à travers un linge, laissez-la reposer dans un vase fermé, et évaporez jusqu'à ce que huit onces du mélange puissent être contenues dans un vase de la capacité de six onces d'eau.

Versez ensuite dans un vase de fayence, laissez refroidir et ajoutez

Huile d'olives fine, le double de la masse obtenue.

Placez ensuite le vase dans un endroit frais, ayant soin de remuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre la forme d'une masse molle et homogène. Alors, versez-le dans des moules de bois, percés de petits trous; quand il s'y sera durci, coupez-le par morceaux, et conservez-le pour l'usage.

SAVON STIBIÉ.

SAPO STIBIATUS.

Pr. Sulfure d'antimoine hydrogéné, une once.

Faites le dissoudre avec

Potasse liquide, quantité nécessaire.

Ajoutez à la solution

Eau distillée, le triple de la masse.

Faites fondre dans ce mélange

Savon blanc ratissé, six onces.

Évaporez le tout à une douce chaleur, jusqu'à la consistance d'une masse pilulaire.

PRINCIPES EXTRACTIFS DISSOUS DANS UN CORPS GRAS.

HUILE OBTENUE PAR INFUSION.

HUILE INFUSÉE DE CAMOMILLE.

OLEUM CHAMOEMELI INFUSUM.

Pr. Fleurs de camomille ordinaire, récemment séchées et mondées de leurs fleurons blancs, six onces,
Huile d'olives, deux livres.

Faites digérer pendant plusieurs heures, au bain-marie, dans un vase couvert. Alors exprimez l'huile, laissez-la reposer, et, après l'avoir tirée au clair, conservez-la dans un bocal exactement bouché. On prépare de la même manière les huiles suivantes :

HUILE D'ABSINTHE. On l'obtient en opérant avec les sommités sèches.

HUILE DE JUSQUIAME NOIRE. Elle se fait avec l'herbe fraîche.

HUILE DE LIS. On la retire des pétales frais du lis blanc.

MÉLANGE DE GRAISSE ET DE SUBSTANCES MÉTALLIQUES.

ONGUENS ET EMPLÂTRES SATURNINS.

Les onguens et les emplâtres appartiennent, en général, aux préparations composées qui font le sujet de la troisième section de cet ouvrage : c'est là que nous traiterons aussi des préparations de même nature, dont nous aurions également pu nous occuper ici.

MATIÈRE GRASSE VOLATILE D'ORIGINE MINÉRALE.

HUILE DE SUCCIN PURIFIÉE.

OLEUM SUCCINI DEPURATUM.

Pr. Huile de succin recueillie pendant la préparation de l'acide succinique, à volonté.

Mettez cette huile, avec six fois son poids d'eau, dans une cornue de verre. Adaptez le récipient, lutez les jointures, et distillez à un feu doux, jusqu'à ce que les deux tiers du liquide soient passés dans le récipient. L'opération terminée, séparez l'huile avec soin, et conservez-la dans des vases de verre hermétiquement fermés.

MATIÈRE GRASSE VOLATILE D'ORIGINE VÉGÉTALE.

HUILE ESSENTIELLE, OU HUILE OBTENUE PAR DISTILLATION.

PRÉPARATION DES HUILES ESSENTIELLES.

1°. Les substances végétales qui servent à la préparation des huiles essentielles doivent, en général, être séchées depuis peu de temps. On les sèche, soit à l'ombre, soit sur des plaques métalliques, que l'on expose dans une étuve légèrement échauffée. L'expérience fait voir que plus ces substances sont sèches, plus elles fournissent d'huile essentielle.

2°. Il ne faut récolter ces substances qu'à l'époque de l'année où elles jouissent de toutes leurs propriétés.

3°. Avant de les soumettre à la distillation, il est nécessaire de les couper en morceaux, de les

concasser, ou même de les réduire en poudre : leur nature et leur état servent de règle à cet égard.

4°. Il faut mettre macérer pendant quelques jours, dans de l'eau chargée de muriate de soude, celles qui sont d'une texture fibreuse ou trop compacte.

5°. La distillation des substances végétales destinées à fournir les huiles essentielles, se fait toujours par l'intermède de l'eau. On se sert, pour cette opération, d'un alambic complet, semblable à celui que l'on emploie pour les eaux distillées. Le serpentin et le chapiteau de cet appareil doivent être en étain bien pur; s'ils étaient en cuivre, les vapeurs acides qui se dégagent quelquefois pourraient, en attaquant ce métal, contracter des qualités délétères.

6°. On doit mettre dans la cucurbite, autant de substances que possible : il ne faut pas cependant qu'elles y soient en trop grande quantité, car alors, elles pourraient se soulever pendant l'opération, et passer dans le chapiteau. En général, plus il existe d'intervalle entre le chapiteau de l'alambic et les substances soumises à la distillation, moins les huiles essentielles montent avec facilité.

Il faut avoir la précaution de ne verser dans la cucurbite que la quantité d'eau nécessaire pour

entraîner l'huile qui se dégage, et empêcher le développement de l'empyreume.

7°. Lorsque l'appareil est convenablement disposé, on porte rapidement l'eau à l'état d'ébullition : l'expérience prouve, à cet égard, que plus la distillation est rapide, moins l'huile soufre de la chaleur, et mieux elle conserve ses propriétés essentielles.

8°. On continue à distiller jusqu'à ce que l'eau contenue dans la cucurbite soit passée aux deux tiers, ou plutôt, jusqu'à ce qu'il ne se porte plus d'huile dans le récipient. Quand on opère avec des substances très compactes, on enlève d'abord l'huile qui surnage la première eau de distillation, et l'on reverse cette dernière sur le résidu, pour reprendre l'huile qui peut encore passer à la seconde, et même à la troisième cohobation.

9°. Est-il nécessaire de dire qu'en opérant sur des substances fraîches, avec des eaux distillées de ces mêmes substances, lesquels se trouvent déjà saturés d'huile en solution, on obtiendrait un produit comparativement plus considérable que si l'on employait l'eau pure?

10°. Pour retirer l'huile dont les eaux distillées sont chargées, on peut aussi recourir à la distillation, car l'huile étant plus volatile que l'eau,

elle s'en sépare facilement et passe dans le récipient, avec les premières portions du liquide.

11°. On sépare les huiles essentielles de l'eau distillée, soit au moyen d'un entonnoir en verre, soit au moyen de fils de coton dont une extrémité plonge dans l'huile, et l'autre dans une petite fiole attachée au col du récipient. Ces détails, ainsi que beaucoup d'autres, sont laissés aux pharmaciens.

12°. Les huiles essentielles triturées avec du sucre constituent les préparations appelées *oléo-sucres.* Pour les obtenir, il suffit de triturer un demi-gros d'huile avec une once et demie de sucre.

D'après ces règles donc on prépare les huiles essentielles suivantes :

1. HUILE D'ANIS. On la retire des graines.

2. HUILE DE CAMOMILLE. Ce sont les fleurs de la camomille romaine qui servent à sa préparation.

3. HUILE DE CARVI. Elle se prépare avec les graines.

4. HUILE DE FENOUIL. On la retire des graines.

5. HUILE DE GÉNÉVRIER. On la prépare avec les baies.

6. HUILE DE LAVANDE. On l'obtient en opérant avec les sommités fleuries.

7. HUILE DE MENTHE POIVRÉE. Elle se prépare avec l'herbe.

8. HUILE D'ORANGES. On l'obtient en distillant l'écorce.

9. HUILE DE ROMARIN. C'est l'herbe qui la fournit.

10. HUILE DE RUE. On l'obtient en traitant l'herbe et les sommités fleuries.

11. HUILE DE TANAISIE. On la prépare avec les sommités de la plante.

12. HUILE DE VALÉRIANE. On la retire de la racine.

MATIERE GRASSE VOLATILE D'ORIGINE ANIMALE.

HUILE PYRO-ANIMALE.

OLEUM PYRO-ANIMALE.

OLEUM EMPYREUMATICUM ANIMALE.

OLEUM CORNU CERVI FOETIDUM.

Pr. Cornes de cerfs, ou os de mammifères bien dégraissés et coupés en morceaux, autant que vous voudrez.

Mettez-les dans une cornue de fer ou de grès, que vous placez ensuite sur un fourneau, de manière

à ce qu'elle puisse recevoir toute la chaleur du feu. Adaptez à cette cornue un grand ballon de verre muni d'une allonge et ayant une tubulature à sa partie supérieure. Après avoir luté les joints, garnissez l'ouverture ci-dessus indiquée de manière à pouvoir, au besoin, donner issue aux vapeurs élastiques qui se dégagent. Distillez d'abord à une douce chaleur, puis activez le feu jusqu'à faire rougir la partie inférieure de la cornue.

La distillation étant achevée, laissez refroidir l'appareil; recueillez ensuite le sel qui s'est sublimé dans le cornue, puis la liqueur alcaline et l'huile qui ont passé dans le ballon.

Lavez l'huile à l'eau chaude, pour la débarrasser des sels qu'elle pourrait contenir: enfin enlevez l'eau et conservez pour l'usage.

HUILE PYRO-ANIMALE DÉPURÉE.

OLEUM PYRO-ANIMALE DEPURATUM.

OLEUM ANIMALE DIPPELII. OLEUM CORNU CERVI RECTIFICATUM.

Pr. Huile pyro-animale, à volonté,
Charbon végétal réduit en poudre, quatre fois le poids de l'huile.

Versez le mélange dans une cornue de verre, à l'aide d'un tube, afin qu'il ne touche point l'intérieur du col de l'instrument qui doit d'ailleurs être assez large, adaptez un ballon au bec de la

cornue. Les jointures étant bien lutées, placez l'appareil sur un bain de sable, et distillez, à une douce chaleur, tant que l'huile passera incolore.

Après la distillation, on met l'huile dans de petits flacons qu'on emplit exactement, et qu'on bouche à l'émeri. On les conserve ensuite en les plaçant dans un bocal plein d'eau.

MATIÈRE GRASSE VOLATILE UNIE À L'EAU.

EAUX DISTILLÉES AROMATIQUES.

PRÉPARATION DES EAUX DISTILLÉES AROMATIQUES.

1°. Les substances, végétales avec lesquelles on prépare les eaux distillées, doivent, en général, être séchées depuis peu de temps : il faut toutefois en excepter les plantes anti-scorbutiques, et toutes celles qui perdent de leurs propriétés par la dessiccation Ces dernières, et surtout les fleurs d'oranger, de tilleul, les feuilles de roses, etc., s'emploient toujours à l'état frais.

On sèche ces substances, soit à l'ombre, soit sur des plaques métalliques, que l'on dépose dans une étuve très légèrement échauffée.

2°. Avant de distiller les diverses substances il faut, suivant leur nature et leur état, les couper en morceaux, les concasser, ou même les réduire en poudre. Quand elles sont d'un tissu compact, il est nécessaire de les faire macérer pendant un ou plusieurs jours, ou bien de les exposer, pen-

dant quelques heures, à un feu très doux, avant de procéder à la distillation ; en opérant ainsi, l'eau se charge plus facilement de leurs principes actifs. Il ne faut jamais traiter de cette manière les fleurs douées d'un principe volatil, car du moment où elles se réduisent en pulpe, elles perdent tout leur arôme.

On peut généralement prolonger la macération pendant vingt-quatre heures.

3°. L'alambic qui sert à la préparation des eaux distillées doit être en cuivre bien étamé, et surmonté d'un chapiteau d'étain bien pur. Si cette dernière partie de l'appareil était en cuivre, les vapeurs acides qui se dégagent quelquefois, pourraient, en attaquant ce métal, contracter des propriétés malfaisantes.

4°. On ne doit jamais emplir l'alambic plus des deux tiers. Si les substances s'y trouvaient en trop grande quantité, elles pourraient se soulever jusqu'au chapiteau, pendant la distillation, et même passer au récipient.

5°. Il faut toujours employer assez d'eau pour qu'il en reste une certaine quantité dans l'alambic après que l'opération est terminée.

Si l'on néglige cette précaution, le résidu contracte une odeur d'empyreume.

6°. Après avoir fait macérer les substances pen-

dant le temps nécessaire, on active le feu, et l'on met bouillir le tout à une douce chaleur, jusqu'à ce que le liquide passe en filet au récipient. On ne doit pas négliger de rafraîchir de temps en temps l'eau contenue dans le réfrigérant, afin que les vapeurs soient condensées avant d'arriver au récipient.

7°. Lorsqu'on opère avec des substances qui contiennent des huiles plus pesantes que l'eau, il faut employer un alambic plus petit et moins élevé que celui dont on se sert ordinairement. Une cornue de verre munie d'un récipient convient parfaitement à cet usage, aussi cet appareil doit-il être préféré pour les eaux de cannelle et de laurier-cerise, et, en général, pour toutes les substances qui ne s'emploient qu'en petite quantité. Les vases de verre doivent aussi être préferées pour la distillation des substances acides.

8°. Il est nécessaire d'enlever avec soin l'huile qui surnage quelquefois les eaux distillées.

9°. On ne peut guère déterminer la quantité de produit qu'il est possible d'obtenir à la distillation, aussi doit-on suspendre l'opération du moment où l'on s'aperçoit que l'eau du récipient commence à perdre de son odeur et de sa saveur. Nous avons néanmoins indiqué ci-après, dans le but d'être utiles aux pharmaciens peu expérimentés, les proportions suivant lesquelles il convient

d'opérer, lorsque les substances jouissent de toutes leurs propriétés.

10. L'odeur désagréable que fournissent les eaux récemment distillées, se dissipe ordinairement d'elle-même : on peut les en priver, en les plaçant au milieu d'un mélange frigorifique.

11. Les eaux distillées communes doivent être renouvelées tous les ans.

12. Les résidus de la distillation peuvent servir à la préparation des extraits, à moins qu'on n'y ait fait dissoudre des sels dans le but de réagir avec plus de force sur les substances. Cette dernière pratique peut au plus convenir dans quelques cas particuliers.

13. Lorsque le pharmacien se trouve dépourvu d'une eau distillée aromatique, il peut y suppléer en triturant avec du sucre, ou en versant dans un peu d'alcool, quelques gouttes d'huile essentielle qu'il dissout ensuite dans une certaine quantité d'eau distillée.

Les principes qui viennent d'être posés sont applicables à la préparation des eaux aromatiques dont nous allons nous occuper. Il faut toujours retirer, à la distillation, dix livres de liquide pour la quantité de substance qui se trouve indiquée.

EAU DE CAMOMILLE. Elle se fait avec trois livres de fleurs de la camomille romaine.

EAU DE CANNELLE. On la prépare avec une livre de cet écorce.

EAU DE CERFEUIL. On emploie pour sa préparation deux livres de la plante fraîche.

EAU D'ÉCORCES D'ORANGES. Elle se fait avec trois livres d'écorces fraîches.

EAU DE FEUILLES D'ORANGER. Il faut prendre trois livres de feuilles pour sa préparation.

EAU DE FENOUIL. Une livre de graines suffit pour la préparer.

EAU DE FLEURS D'ORANGER, OU DE NAPHE. On la prépare avec trois livres de fleurs bien fraîches.

EAU DE MENTHE CRÉPUE. Elle se fait avec deux livres de plante.

EAU DE MENTHE POIVRÉE. On la prépare avec deux livres de plante.

EAU DE PERSIL. Il faut employer une livre et demie de graines.

EAU DE PIMENT. Elle se prépare avec une demi-livre de fruits.

EAU DE ROSES PÂLES. Elle se fait avec quatre livres de pétales récemment cueillis.

EAU DE RUE. On se sert de cinq livres de plante fraîche munie de ses graines.

EAU DE SUREAU. Il faut employer trois livres de fleurs.

EAU DE TILLEUL. On se sert de trois livres de fleurs fraîches.

EAU DE LAURIER-CERISE.

AQUA LAUROCERASI.

Pr. Feuilles fraîches de laurier-cerise, vingt-quatre onces,
Eau, trois livres.

Mettez les feuilles de laurier-cerise, coupées en petits morceaux, dans une cornue de verre; ajoutez-y l'eau, et faites digérer le tout à un feu doux, pendant vingt-quatre heures. Distillez ensuite jusqu'à ce que vous ayez obtenu seize onces de liquide.

MATIÈRE GRASSE VOLATILE UNIE À L'ESPRIT DE VIN.

ALCOOLS OU ESPRITS SIMPLES ET COMPOSÉS.

PRÉPARATION DES ALCOOLS.

1°. Les principes qui ont été donnés ci-dessus pour la préparation des eaux distillées aromatiques et des huiles essentielles, sont également applicables à la préparation des esprits ou alcools.

2°. La force de l'esprit de vin, que l'on emploie à la confection des alcools, varie suivant la nature des substances à distiller. L'esprit de vin à 10 dégrés suffit dans la plupart des cas.

3°. Les alcools distillés, et surtout ceux qui résultent de la solution d'une seule substance aromatique (alcools ou esprits simples), doivent toujours indiquer 19 dégrés à l'hydromètre, à moins qu'ils ne contiennent une huile volatile assez pesante pour ne point passer au récipient par le dégré de chaleur nécessaire à l'ébullition de l'esprit de vin, telle est *l'huile essentielle de cannelle*. Dans ce cas, il faut prolonger la distillation jusqu'à ce que l'alcool soit à 10 dégrés. L'opération doit aussi se faire dans une cornue ou cucurbite de verre peu élevée.

4°. Lorsque les substances qui servent à la préparation des alcools, sont chargées de principes très volatils, on distille au bain-marie.

5°. Avant de procéder à la distillation, il faut généralement faire macérer les substances pendant un ou deux jours dans un vase clos.

6°. On doit toujours verser dans l'appareil une quantité d'eau suffisante pour empêcher le développement de l'empyreume.

Ces principes s'appliquent également à la préparation des alcoóls on esprits simples et composés.

I. *ALCOOLS OU ESPRITS SIMPLES.*

ALCOOL DE CARVI.

SPIRITUS CARVI.

Pr. Graines de carvi concassées, une demi-livre,
Esprit de vin à 10 dégrés, huit livres.

Faites macérer pendant le temps nécessaire, puis distillez jusqu'à ce que l'alcool marque 19 dégrés à l'hydromètre.

On prépare de même les alcools suivans :

ALCOOL DE LAVANDE. On le fait en distillant deux livres de sommités fleuries de lavande.

ALCOOL DE MENTHE POIVRÉE. Il faut employer deux livres de plante.

ALCOOL DE PIMENT. On le prépare avec une demi-livre de fruits concassés.

ALCOOL DE ROMARIN. On se sert pour sa préparation de deux livres de sommités fleuries récemment récoltées.

ALCOOL DE CANNELLE.

SPIRITUS CINNAMOMI.

Pr. Cannelle concassée, une livre et demie,
Esprit de vin à 10 dégrés, huit livres.

Faites macérer pendant quatre jours, et distillez jusqu'à ce que l'alcool indique 10 dégrés à l'hydromètre.

ALCOOL D'ÉCORCES D'ORANGES.

SPIRITUS CORTICUM AURANTIORUM.

Pr. Écorces d'oranges fraîches, deux livres,
Esprit de vin à 10 dégrés, quatre livres.

Mettez en macération pendant deux jours, et distillez de la manière indiquée.

On prépare de même

L'ALCOOL D'ÉCORCES DE CITRONS.

II. *ALCOOLS OU ESPRITS COMPOSÉS.*

ALCOOL AMMONIACAL ANISÉ.

SRIRITUS AMMONIAE ANISATUS.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI ANISATUS.

Pr. Esprit de vin à 30 dégrés, douze onces,

Huile d'anis, une demi-once,
Ammoniaque liquide, trois onces.

Mêlez et conservez pour l'usage.

ALCOOL AROMATIQUE.

SPIRITUS AROMATICUS.

loco

SPIRITUS CARMINATIVI SYLVII.

Pr. Herbe de marjolaine,
Cannelle,
Noix muscade,
Clous de gérofle, de chaque, une demi-once,
Graines de coriandre, une once,
Esprit de vin à 10 dégrés, trente-deux onces,
Eau, six onces.

Faites macérer pendant deux jours, et distillez jusqu'à ce que vous ayez obtenu vingt onces de liqueur.

ALCOOL AROMATIQUE AMMONIACAL.

SPIRITUS AROMATICUS AMMONIACALIS.

loco

SPIRITUS SALIS VOLATILIS OLEOSI ET AROMATICI.

Pr. Écorces de citrons fraîches, une once et demie,

Cannelle,
Noix muscade,
Clous de gérofle, de chaque deux gros,
Muriate d'ammoniaque, une once,
Sous-carbonate de potasse, deux onces,
Esprit de vin à 10 dégrés, deux livres.

Laissez macérer pendant deux jours, et distillez dans une cornue de verre, pour obtenir quatorze onces de liqueur.

ESPRIT DE BRYONE BLANCHE COMPOSÉ.

SPIRITUS BRYONIAE ALBAE COMPOSITUS.

AQUA BRYONIAE ALBAE COMPOSITA.

Pr. Castoréum de Sibérie, grossièrement pulvérisé, une once,
Esprit de vin à 10 dégrés, huit onces.

Mettez infuser pendant trois jours, alors passez la colature qui doit servir à l'usage que nous allons indiquer. Prenez d'abord

Le Castoréum qui reste sur le filtre, puis
Herbe de sabine fraîche,
Herbe de matricaire,
Herbe de cataire ordinaire,
Herbe de pouliot,
Herbe de basilic, de chaque, une once,
Écorces d'oranges,

Myrrhe, de chaque, deux onces,
Racine fraîche de bryone blanche ratissée, deux livres,
Esprit de vin à 10 dégrés, quatre livres,
Eau, quantité nécessaire.

Broyez ces substances, puis faites les macérer pendant vingt-quatre heures. Distillez ensuite pour obtenir douze livres de liqueur. Conservez cette dernière, pour l'usage, après y avoir ajouté la teinture de castoréum.

ESPRIT DE COCHLÉARIA.

SPIRITUS COCHLEARIAE.

Pr. Herbe fraîche de cochléaria officinal, cueillie à l'époque de la floraison, quatre livres,
Racine de raifort sauvage, une livre,
Esprit de vin à 15 dégrés, cinq livres.

Faites macérer, et distillez jusqu'à ce que l'alcool marque 10 dégrés à l'hydromètre.

ESPRIT DE COCHLÉARIA COMPOSÉ.

SPIRITUS COCHLEARIAE COMPOSITUS.

AQUA SEU CEREVISIA ANTISCORBUTICA SYDENHAMI.

Pr. Herbe fraîche de cochléaria recueillie au moment de la floraison, quarante onces,

Feuilles sèches de sauge officinale,
Herbes de menthe crépue, de chaque, trois onces,
Écorces d'oranges fraîches, une demi-livre,
Noix muscade, une demi-once,
Alcool de graines, trois livres,
Eau, neuf livres.

Coupez et concassez ces substances, faites les macérer pendant trois jours, et distillez pour obtenir six livres de liqueur.

ESPRIT DE GENIÈVRE COMPOSÉ.

SPIRITUS JUNIPERI COMPOSITUS.

Pr. Baies de genièvrier pilées avec soin, une livre,
Graines de carvi,
Graines de fenouil, de chaque, une livre et demie,
Esprit de vin à 10 dégrés, neuf livres.

Mettez macérer pendant deux jours, puis distillez pour recueillir neuf livres de liqueur alcoolique. Pour éviter le développement de l'empyreume, il est nécessaire d'ajouter au mélange, avant la distillation, une petite quantité d'eau.

ESPRIT DE MÉLISSE COMPOSÉ.

SPIRITUS MELISSAE COMPOSITUS.

AQUA MELISSAE MAGISTRALIS.

Pr. Feuilles de mélisse officinale légèrement séchées, quatre onces,

Ecorces fraîches de citrons,
Noix muscade,
Semences de coriandre, de chaque, une once,
Clous de gérofle,
Cannelle, de chaque, une demi-once,
Esprit de vin à 10 dégrés, cinq livres.

Coupez et concassez ces substances, mettez en macération pendant trois jours, et distillez jusqu'à ce que vous ayez obtenu trois livres de liqueur.

ESPRIT AROMATIQUE COMPOSÉ.

SPIRITUS POLYAROMATICUS.

BALSAMUM FIORAVENTI.

Pr. Clous de gérofle,
Noix muscade,
Cannelle,
Racine de gingembre, de chaque, une partie,
Myrrhe,
Galbanum,
Styrax liquide, de chaque, deux parties,
Baies de laurier, trois parties,
Térébenthine du Mélèze, quatre parties,
Esprit de vin à 10 dégrés,
Eau, de chaque, deux cent seize parties.

Concassez ces substances, et distillez à la cornue, pour retirer cent huit parties de liqueur.

ESPRIT VULNÉRAIRE.

SPIRITUS TRAUMATICUS.

AQUA VULNERARIA.

Pr. Sommités de sauge fraîches,
Sommités d'absinthe,
Sommités de cataire,
Sommités d'hysope,
Sommités de mélisse,
Sommités de basilic,
Sommités de thym,
Sommités de rue,
Sommités de marjolaine,
Sommités de romarin,
Sommités d'origan,
Fleurs de lavande sèches, de chaque, une partie,
Esprit de vin à 10 dégrés, quarante-huit parties,
Eau, deux cent soixante-seize parties.

Distillez à l'alambic jusqu'à ce que vous ayez obtenu quatre-vingt-douze parties de teinture.

MATIÈRE GRASSE VOLATILE ET SOUFRE.

BAUME.

HUILE DE TÉRÉBENTHINE SOUFRÉE.

OLEUM TEREBINTHINAE SULPHURATUM.

BALSAMUM SULPHURIS TEREBINTHINATUM.

Pr. Huile de lin soufrée, deux onces,
Huile de térébenthine, six onces.

Mêlez avec soin pour opérer la solution.

RÉSINES.

RÉSINE DE QUINQUINA BRUN.

RESINA CORTICIS PERUVIANI FUSCI.

Pr. Quinquina brun grossièrement pulvérisé, quatre livres,

Mettez-le dans une cornue de verre ou dans une grande bouteille, ajoutez-y

Esprit de vin à 30 dégrés, dix livres.

Faites digérer sur un bain de sable, pendant trois jours, en remuant de temps en temps. Alors

décantez la liqueur, et versez sur le résidu dix livres de nouvel esprit de vin. Faites digérer de nouveau ce mélange sur un bain de sable, puis décantez. Exprimez ensuite le résidu à la presse, et mêlez la liqueur qui en sort à celles précédemment obtenues. Laissez reposer le tout, filtrez, et ajoutez

Eau, huit livres.

Cela étant fait, évaporez tout l'esprit de vin à une douce chaleur; recueillez la résine qui s'est attachée au fond de la cornue et lavez-la, dans de l'eau froide, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus aucune saveur.

Comme la partie liquide extraite de la cornue contient encore beaucoup de matière résineuse, faites la évaporer pour extraire cette résine qui, pendant l'opération, se précipitera sous forme d'une substance grumeleuse.

Après l'avoir suffisamment lavée à l'eau froide, il faut la joindre à celle qui a déjà été recueillie.

Enfin, ramollissez toute la masse résineuse dans de l'esprit de vin à 20 dégrés, et faites-la sécher à une douce chaleur : conservez ensuite pour l'usage.

On prépare de la même manière les résines suivantes :

RÉSINE DE QUINQUINA ROUGE. Elle se fait avec l'écorce.

RÉSINE DE JALAP. Elle s'apprête avec la racine.

ALCOOL ET SES PRÉPARATIONS.

ALCOOL.

ESPRIT DE VIN ET ALCOOL.

ESPRIT DE VIN PURIFIÉ.

SPIRITUS VINI DEPURATUS.

SPIRITUS VINI RECTIFICATUS GRADUUM VIGINTI,

et

SPIRITUS VINI RECTIFICATISSIMUS GRADUUM TRIGINTA.

Pr. Esprit de vin de bonne qualité marquant au moins douze dégrés à l'aréomètre.

Versez-le dans un appareil convenable, et distillez jusqu'à ce qu'il marque 20 dégrés à l'hydromètre.

Conservez-le pour l'usage, en prenant soin d'indiquer son dégré de force sur le vase qui le contient.

On distille et l'on conserve de la même manière l'esprit de vin marquant 30 dégrés à l'aréomètre.

ALCOOL.

ALCOHOL.

ALCOHOL ALCALISATUM GRADUUM TRIGINTA DUORUM, ET TRIGINTA QUATUOR.

Pr. Esprit de vin à 20 dégrés, cinq livres,
Sous-carbonate de potasse bien sec, une livre.

Mêlez et laissez en solution pendant vingt-quatre heures, dans un vase exactement fermé, en agitant de temps en temps. Lorsque le sel sera dissous, décantez l'esprit de vin, et versez-y de nouveau,

Sous-carbonate de potasse bien sec, une livre.

Décantez comme ci-dessus, et continuez à ajouter du sous-carbonate de potasse jusqu'à saturation complète de l'esprit de vin. Décantez encore une fois, puis ajoutez

Sous-carbonate de potasse bien sec et préalablement chauffé, une livre.

Exposez ensuite le tout à une douce chaleur, dans un vase de verre séché avec soin, et distillez jusqu'à ce qu'il ne vous reste qu'une petite portion de liquide. A une chaleur de 66 dégrés

au thermomètre de Fahrenheit, cette liqueur devra marquer 32 dégrés à l'hydromètre.

Enfin, si l'on ajoute à l'esprit de vin ainsi saturé de sous-carbonate de potasse bien sec,

Muriate de chaux très sec et préalablement chauffé, une livre,

On obtiendra, en distillant comme ci-dessus, une liqueur qui, au même dégré de chaleur que la précédente, indiquera 34 dégrés à l'hydromètre. Ce point est celui que marque l'alcool le plus pur.

MÉLANGE DE L'ALCOOL AVEC LES ACIDES.

ACIDES DULCIFIÉS.

ALCOOL SULFURIQUE ACIDE.

ALCOHOL SULPHURICUS ACIDUS.

AETHER SULPHURICUS ACIDUS P.
ELIXIR ACIDUM HALLERI.

Pr. Acide sulfurique pur,
Esprit de vin à 30 dégrés, parties égales en poids.

Mettez l'esprit de vin dans une fiole de verre, bouchez-la bien, et placez-la dans un endroit frais. Alors ajoutez l'acide, en le versant peu-à-peu et à diverses fois.

Laissez en digestion pendant trois jours, mêlez avez soin, et conservez pour l'usage.

ÉTHER SULFURIQUE.

AETHER SULPHURICUS.

AETHER VITRIOLI.

Pr. Alcool,
Acide sulfurique, de chaque, quatre livres;

Après avoir amené l'alcool au plus grand dégré de froid possible, mêlez-y l'acide, en agitant avec précaution. Introduisez ensuite le mélange dans une bouteille de verre; bouchez-la bien, et laissez-la reposer, pendant quelques jours, dans un endroit très frais. Après quoi, transvasez ce mélange dans une cornue, au moyen d'un entonnoir à long col. Alors adaptez un récipient lequel doit être muni, à sa partie inférieure, d'une tubulure fermée par un bouchon de liège; lutez les jointures, et garnissez-les avec des morceaux de vessie. L'appareil étant ainsi disposé, distillez au bain de sable, en faisant bouillir le plus promptement possible. Quand vous aurez obtenu six onces de liqueur, soutirez-les du récipient, par la tubulure, et reversez-les dans la cornue. Continuez alors à distiller jusqu'à ce que le col de la cornue se couvre de gouttes et de stries d'apparence oléagineuse.

Cela fait, ajoutez au produit de la distillation,

Muriate de chaux bien sec, trois onces;

Distillez de nouveau, puis recueillez l'éther; renfermez-le dans de petits flacons soigneusement bouchés que l'on tient renversés dans des vases pleins d'eau. Lorsque l'éther conserve une odeur de soufre, saturez-le avec

Peroxide de manganèse noir natif, et
Magnésie, parties égales.

Enfin distillez encore une fois. Cet éther doit indiquer cinquante dégrés à l'hydromètre.

ÉTHER SULFURIQUE ALCOOLISÉ.

AETHER SULPHURICUS ALCOHOLICUS.

LIQUOR ANODYNUS MINERALIS HOFFMANNI.

Pr. Alcool,
Ether sulfurique, parties égales.

Mêlez: Il faut que cet éther marque trente-deux dégrés.

ÉTHER NITRIQUE ALCOOLISÉ.

AETHER NITRICUS ALCOHOLICUS.

SPIRITUS NITRI DULCIS.

Pr. Esprit de vin à 30 dégrés, cinq parties,
Acide nitrique, deux parties.

Mettez l'esprit de vin dans une cornue tubulée; placez cette cornue sur un bain de sable, adaptez-y un récipient, puis introduisez l'acide par la tubulure, en la versant peu-à-peu et avec précaution. Laissez alors le mélange en repos pendant quelques jours, après quoi distillez à un feu doux pour retirer une portion de liqueur égale aux deux cinquièmes environ de la quantité de l'esprit de vin qui a été employée. Si l'acide se trouvait en excès dans cette liqueur, il faudrait la rectifier au moyen de la magnésie. L'éther ainsi obtenu, doit marquer 20 dégrés à l'hydromètre. Il faut conserver cet éther dans de petits flacons bien fermés.

ÉTHER MURIATIQUE ALCOOLISÉ.

AETHER MURIATICUS ALCÔHOLICUS.

SPIRITUS SALIS DULCIS.

Pr. Muriate de soude bien sec, huit parties,
Peroxide de manganèse noir natif réduit en poudre, trois parties;

Mêlez ces substances, versez-les dans une cornue, puis ajoutez-y un mélange composé de

Alcool, vingt-quatre parties, et
Acide sulfurique purifié, six parties.

Placez l'appareil sur un bain de sable, lutez les jointures avec une double vessie, et adaptez

un récipient qui devra plonger dans un bain d'eau froide. Distillez ensuite à un feu doux, pour obtenir seize parties de liqueur à vingt-deux dégrés.

ÉTHER ACÉTIQUE.

AETHER ACETICUS.

Pr. Acétate de potasse,
Alcool, de chaque, seize onces,
Acide sulfurique purifié, six onces.

Mettez l'acétate de potasse dans une cornue de verre tubulée; placez cette cornue sur un bain de sable, adaptez-y un large récipient, puis, après avoir uni l'acide à l'alcool, versez le mélange par la tubulure. Cela fait, bouchez cette dernière avec soin, et distillez à une douce chaleur pour amener à siccité.

Cet éther se conserve dans un flacon bouché à l'éméri. Il doit indiquer quinze dégrés à l'aréomètre.

TROISIÈME SECTION.

MÉDICAMENS OFFICINAUX COMPOSÉS.

DANS CETTE SÉRIE DE MÉDICAMENS, ON NE TIENT POINT COMPTE DES ACTIONS CHIMIQUES QUE LES SUBSTANCES QUI LES COMPOSENT EXERCENT LES UNES SUR LES AUTRES.

POUDRES.

POUDRE AÉROPHORE ou AÉROPHORIQUE.

PULVIS AËROPHORUS.

Pr. Carbonate de soude, une partie,
Acide tartarique, une partie et demie,
Sucre blanc, une partie.

Mêlez ces substances préalablement séchées à une douce chaleur, et conservez-les dans un vase fermé.

POUDRE AROMATIQUE.

PULVIS AROMATICUS.

SPECIES AROMATICAE.

Pr. Écorce de cannelle,
Graines de cardamome,

Racine de gingembre officinal, de chaque, deux onces.

Mêlez : faites une poudre que vous conserverez dans un flacon de verre bien bouché.

POUDRE GOMMEUSE.

PULVIS GUMMOSUS.

PULVIS DIATRAGACANTHAE.

Pr. Gomme arabique,
Gomme adragant,
Sucre blanc, de chaque, une once.

Mêlez ces substances après les avoir réduites en poudre fine.

POUDRE D'OPIUM COMPOSÉE.

PULVIS OPII COMPOSITUS.

PULVIS IPECACUANHAE CUM OPIO.

PULVIS DOVERI.

Pr. Racine d'ipécacuanha en poudre,
Opium dépuré, de chaque, un scrupule,
Sulfate de potasse, trois gros.

Mêlez et conservez cette poudre dans un vase fermé avec soin.

POUDRE SALINE COMPOSÉE.

PULVIS SALINUS COMPOSITUS.

PULVIS ANTISPASMODICUS. PULVIS NITROSUS CINNABARINUS.

Pr. Nitrate de potasse, une once,
Sulfate de potasse, une demi-once,
Deuto-sulfure de mercure rouge, deux gros.

Mêlez ces substances après les avoir réduites en poudre.

POUDRE STERNUTATOIRE.

PULVIS STERNUTATORIUS.

PULVIS ASARI COMPOSITUS E.

Pr. Feuilles sèches d'asaret.
Feuilles sèches de marjolaine,
Fleurs sèches de lavande, de chaque, partie égale en poids.

Triturez dans un mortier, et faites une poudre fine que vous conserverez dans un vase bien bouché.

ÉLECTUAIRES.

ÉLECTUAIRE AVEC LE CACHOU.

ELECTUARIUM CATECHU.

CONFECTIO JAPONICA.

loco

DIASCORDII FRACASTORII.

Pr. Extrait de cachou, quatre onces,

Kino, trois onces,
Écorce de cannelle,
Noix muscade, de chaque, une once,
Opium dissous dans quantité suffisante de vin blanc d'Espagne, un gros et demi,
Sirop de roses à la consistance du miel, deux livres et un quart.

Mêlez : faites un électuaire.

ÉLECTUAIRE OPIACÉ.

ELECTUARIUM OPIATUM.

ELECTUARIUM THEBAÏCUM,

loco

THERIACAE ANDROMACHI.

Pr. Poudre aromatique, six onces,
Racine de serpentaire réduite en poudre fine, trois onces,
Opium dépuré dissous dans quantité suffisante de vin blanc d'Espagne, une demi-once,
Miel despumé, une livre.

Mêlez : faites un électuaire.

ÉLECTUAIRE DE SÉNÉ ET DE PULPES DE FRUITS.

ELECTUARIUM SENNAE CUM PULPIS.

loco

ELECTUARII LENITIVI.

Pr. Feuilles de séné, huit onces,
Graines de coriandre, quatre onces,
Racine de réglisse, trois onces,
Figues, une livre,
Pulpe de tamarins,
Pulpe de casse,
Pulpe de pruneaux, de chaque, une demi-livre,
Sucre blanc, deux livres et demie.

Triturez le séné avec les graines de coriandre, et prenez dix onces, de ces substances réduites en poudre fine. Faites cuire le résidu avec les figues et la racine de réglisse dans

Eau, quatre livres,

que vous réduisez à moitié. Exprimez et passez la décoction puis faites-la évaporer de manière à n'en avoir plus, qu'une livre et demie environ.

Ajoutez ensuite le sucre pour la convertir en sirop. Mêlez avec les pulpes, et ajoutez la poudre.

TABLETTES.

TABLETTES BÉCHIQUES BLANCHES.

TROCHISCI BECHICI ALBI.

Pr. Gomme arabique,
Sucre blanc, de chaque, huit onces.

Mêlez ces substances, et faites-les dissoudre dans

Eau distillée, une petite quantité.

Après avoir passé cette solution, faites-la évaporer à une chaleur douce, en prenant soin d'agiter continuellement. A la fin de l'évaporation, ajoutez :

Blancs d'œufs battus dans de l'eau de fleurs d'oranger, quatre onces.

Faites du tout une masse que vous diviserez en tablettes.

TABLETTES BÉCHIQUES NOIRES.

TROCHISCI BECHICI NIGRI.

Pr. Suc de réglisse épaissi et dépuré,
Gomme arabique,
Sucre blanc, quatre onces.

Mêlez, et faites dissoudre dans

Eau dépurée, quantité suffisante.

Passez cette solution, et faites-la évaporer à une douce chaleur pour en faire des tablettes.

TABLETTES DE CACHOU.

TROCHISCI CATECHU.

Pr. Extrait de cachou purifié, deux onces,
Gomme arabique, trois onces,
Sucre blanc, douze onces.

Triturez avec soin avec
Eau de roses, quantité nécessaire, et faites des tablettes, selon les règles de l'art.

TABLETTES D'IPÉCACUANHA.

TROCHISCI DE IPECACUANHA.

Pr. Racine d'ipécacuanha en poudre, 24 grains,
Sucre blanc, trois onces,
Mucilage de gomme adragant, quantité nécessaire.

Faites des tablettes du poids de dix grains : séchez-les à une douce chaleur.

PILULES.

PILULES D'ALOËS ET DE MYRRHE.

PILULAE ALOËS CUM MYRRHA.

PILULAE RUFI.

Pr. Extrait sec d'aloës socotrin, deux onces
Myrrhe,
Safran, de chaque, une demi-once,
Sirop simple, quantité suffisante.

Faites une masse à diviser en pilules.

PILULES D'ALOËS ET DE COLOQUINTE.

PILULAE ALOËS CUM COLOCYNTHIDE.

PILULAE COCHIAE.

Pr. Extrait sec d'aloës socotrin,
Scammonée, de chaque, deux onces,
Sulfate de potasse, deux gros,
Coloquinte, une once,
Huile de gérofle, deux gros.

Après avoir réduit ces substances en poudre très fine, ajoutez l'huile et faites, avec du

Miel blanc, quantité suffisante,

une masse divisible en pilules.

PILULES D'ELLÉBORE ET DE MYRRHE.

PILULAE EX HELLEBORO ET MYRRHA.

PILULAE TONICAE BACHERI.

Pr. Extrait d'ellébore noir,
Extrait de myrrhe, de chaque, seize parties,
Feuilles de chardon bénit, réduites en poudre, six parties.

Mêlez exactement, pour faire une masse, qu'il faudra mettre dans un endroit très sec, jusqu'à ce qu'elle ait acquis assez de consistance pour qu'on puisse la diviser en pilules. Faites en alors des pilules d'un grain.

PILULES DE MERCURE GOMMEUSES.

PILULAE HYDRARGYRI GUMMOSAE.

PILULAE MERCURIALES PLENCKII.

Pr. Mercure, un gros,
Gomme arabique réduite en poudre, trois gros,
Sirop de rhubarbe, quantité suffisante.

Triturez ces substances dans un mortier de marbre, jusqu'à extinction complète du mercure, ajoutez ensuite

Mie de pain blanc, une demi-once;

faites du tout une masse pilulaire.

PILULES D'OPIUM COMPOSÉES.

PILULAE OPII COMPOSITAE.

PILULAE DE CYNOGLOSSO.

Pr. Myrrhe, une once et demie,
Résine oliban, dix gros,
Racine de cynoglosse officinale,
Graines de jusquiame noire,
Opium, de chaque, une once,
Castoréum,
Safran, de chaque, trois gros.

Mêlez ces substances après les avoir pulvérisées, et ajoutez un peu de sirop simple pour en former une masse pilulaire.

PILULES SCILLITIQUES.

PILULAE SCILLITICAE.

Pr. Bulbe de scille réduit en poudre, une partie,
Gomme ammoniaque, deux parties,
Savon blanc, quatre parties.

Mêlez avec soin, et faites une masse pilulaire avec suffisante quantité d'une émulsion épaisse, composée de baume de copahu et de gomme arabique.

LIQUEURS.

LIQUEUR ARSÉNICALE.

LIQUOR ARSENICALIS.

SOLUTIO MINERALIS FOWLERI.

Pr. Acide arsénieux, réduit en poudre fine,
Sous-carbonate de potasse, de chaque, soixante-quatre grains,
Eau dépurée, huit onces.

Mêlez avec soin, et faites bouillir au bain-marie, dans une capsule de verre, jusqu'à ce que tout l'acide arsénieux soit dissous. Ajoutez à la solution refroidie

Esprit de lavande, une demi-once,
Eau dépurée, huit onces.

Conservez, pour l'usage dans un flacon bien bouché.

LIQUEUR DE MURIATE DE CHAUX ET DE DEUTOXIDE DE MERCURE.

LIQUOR MURIATIS DEUTOXIDO-HYDRARGYRO-CALCAREI.

AQUA PHAGADAENICA.

Pr. Eau de chaux, douze onces,
Muriate de deutoxide de mercure, deux scrupules.

Mêlez et agitez avec soin. Conservez pour l'usage.

LIQUEUR DE SOUS-ACÉTATE DE PLOMB.

LIQUOR SUBACETATIS PLUMBI.

LIQUOR ACETITIS PLUMBI. BAT.

AQUA VEGETO-MINERALIS. AQUA GOULARDI.

Pr. Sous-acétate de plomb liquide, six gros,
Esprit de vin à 10 dégrés, deux onces,
Eau dépurée, deux livres.

Mêlez.

ONGUENS.

PRÉPARATION DES ONGUENS.

1°. On appelle onguens, des médicamens externes qui se préparent en mêlant des graisses, des huiles ou de la cire, avec des résines, des gommes-résines, des huiles essentielles, des poudres végétales, des préparations métalliques ou du savon, etc.

2°. Après avoir fait liquéfier, à une douce chaleur, les substances grasses non volatiles, telles que l'huile, l'axonge, le suif, la cire, on doit les mêler avec soin dans une bassine d'étain ou de cuivre étamé, puis les passer à travers une toile. Ces opérations terminées, on incorpore les poudres, les extraits, et l'on remue le mélange, avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

3°. Lorsqu'on veut ajouter aux onguens des substances volatiles, telles que des huiles essentielles, du camphre, etc., il ne faut jamais les incorporer qu'au moment du refroidisssment de la masse.

4°. Il est quelquefois nécessaire de ramollir au moyen de l'huile de térébenthine les résines et les gommes-résines, que l'on destine à la confection des onguens.

5°. Les onguens doivent offrir la consistance du miel ferme ou de l'extrait. Lorsque les substances qui les constituent sont bien exactement triturées, ils ne se prennent jamais en grumeaux, et s'étendent avec facilité.

6°. Pour bien conserver les onguens et surtout ceux qui contiennent quelque principe volatil, il faut les garantir du contact de l'air, en les renfermant dans des vases munis d'un couvercle. On dépose ensuite ces vases dans des lieux qui ne soient ni humides, ni trop échauffés.

7°. Enfin, comme les onguens composés avec des substances métalliques sont fort sujets à s'altérer par la réduction partielle de leurs acides, on ne doit jamais les conserver trop long-tems, ni en préparer à la fois une trop grande provision.

ONGUENT D'ACÉTATE DE PLOMB.

UNGUENTUM ACETATIS PLUMBI.

UNGUENTUM ACETITIS PLUMBI. BAT.

UNGUENTUM SATURNINUM,

loco

UNGUENTI NUTRITI et UNGUENTI DE LITHARGYRO.

Pr. Axonge de porc purifiée,
Huile d'olives,

Acétate de plomb liquide, de chaque, partie égale.

Mêlez avec soin, en triturant dans un mortier de verre.

ONGUENT D'ACÉTATE DE PLOMB CARBONÉ.

UNGUENTUM ACETATIS PLUMBI CARBONATUM.

UNGUENTUM FUSCUM.

Pr. Axonge de porc purifiée,
Huile d'olives, de chaque, deux livres,
Beurre frais,
Cire jaune, de chaque, une livre.

Faites fondre ces matières dans le même vase et ajoutez, au moment où elles commencent à brunir,

Protoxide de plomb demi-vitreux en poudre, une livre.

Il faut favoriser la dissolution du protoxide, en agitant continuellement avec une spatule de bois. Continuez à faire cuire, au même dégré de chaleur, jusqu'à ce que la masse soit devenue d'un brun noirâtre.

ONGUENT COMPOSÉ D'ALOËS ET DE PÉTROLE.

UNGUENTUM ALOËS CUM PETROLEO,

loco

UNGUENTI ANTHELMINTICI, et ARTHANITAE.

Pr. Extrait sec d'aloës socotrin en poudre, deux onces,
Fiel de bœuf épaissi,
Pétrole, de chaque, deux onces,
Axonge de porc purifiée, deux livres.

Lorsque l'axonge a été fondue à une douce chaleur, ajoutez la poudre d'aloës, en mêlant avec soin. Cela étant fait, retirez la masse du feu et, au moment où elle commencera à se refroidir, incorporez le fiel de bœuf et le pétrole.

ONGUENT DE CANTHARIDES.

UNGUENTUM CANTHARIDUM.

Pr. Onguent simple, six parties,
Cantharides réduites en poudre, une partie.

Ajoutez les cantharides à l'onguent qui aura été préalablement fondu à un feu modéré.

ONGUENT DE DEUTOXIDE DE MERCURE NITRATÉ.

UNGUENTUM DEUTOXYDI HYDRARGYRI NITRATI.

UNGUENTUM OXYDI HYDRARGYRI NITRATI. BAT.

UNGUENTUM MERCURII RUBRUM. BALSAMUM OPHTHALMICUM RUBRUM.

Pr. Deutoxide de mercure nitraté, un demi-gros,
Axonge dépurée, deux onces.

Mêlez avec soin, et porphyrisez.

ONGUENT ÉLÉMI.

UNGUENTUM ELEMI.

BALSAMUM ARCAEI. UNGUENTUM ELEMI COMPOSITUM.

Pr. Résine élémi,
Térébenthine du mélèze,
Suif purifié,
Axonge dépurée, de chaque, partie égale en poids.

Mêlez, et faites fondre le tout à une douce chaleur; passez à travers un linge, et remuez jusqu'à refroidissement parfait.

ONGUENT DE GAROU.

UNGUENTUM DAPHNES MEZEREI.

UNGUENTUM EPISPASTICUM.

Pr. Écorce de garou, deux onces et demie.

Après avoir coupé l'écorce en petits fragmens, broyez-la dans un mortier de marbre, en prenant la précaution d'y jeter un peu d'eau.
Ajoutez ensuite

Eau, trois onces.

Macérez le tout pendant une heure, à un feu modéré. Broyez une seconde fois l'écorce, puis remettez-la dans l'eau, et incorporez

Axonge de porc purifiée, cinq onces.

Faites alors bouillir la masse pendant deux heures, en agitant continuellement : lorsque l'eau sera évaporée, placez le résidu dans un linge, et exprimez à la presse pour faire passer la graisse. Ajoutez enfin, pour chaque once de graisse

Cire blanche, un gros et demi.

Conservez pour l'usage.

ONGUENT DE LAURIER.

UNGUENTUM LAURINUM.

UNGUENTUM NERVINUM.

Pr. Suif dépuré, huit onces,
Huile de laurier, dix onces,
Huile de térébenthine, une once,
Huile de succin purifiée, une demi-once.

Faites fondre le suif à un feu doux; ajoutez ensuite l'huile de laurier, puis les autres substances. Remuez le tout jusqu'à refroidissement.

ONGUENT MERCURIEL.

UNGUENTUM HYDRARGYRI.

UNGUENTUM MERCURIALE.

Pr. Mercure,
Axonge purifiée, de chaque, partie égale.

Mêlez avec soin dans un mortier de marbre légèrement chauffé, en triturant sans cesse avec un pilon de bois, jusqu'à extinction complète de mercure.

ONGUENT DE NITRATE DE MERCURE.

UNGUENTUM NITRATIS HYDRARGYRI.

UNGUENTUM MERCURIALE CITRINUM.

Pr. Nitrate de mercure liquide, trois onces.

Exposez cette solution à une douce chaleur ; lorsqu'elle sera suffisamment chaude, incorporez, en agitant continuellement,

Axonge dépurée fondue et à demi refroidie, seize onces.

Continuez à remuer jusqu'à refroidissement parfait. Il ne faut préparer qu'une petite quantité de cet onguent à la fois. Lorsqu'il vieillit, il devient âcre et ne contient plus de nitrate de mercure.

ONGUENT D'OXIDE DE COBALT.

UNGUENTUM OXYDI COBALTI.

UNGUENTUM DEFENSIVUM COERULEUM.

Pr. Onguent simple, seize onces,
Acétate de plomb liquide,
Oxide de cobalt silicé, de chaque, quatre onces.

Faites fondre l'onguent à une douce chaleur; ajoutez ensuite l'acétate de plomb, puis l'oxide de cobalt. Remuez avec soin jusqu'à ce que la masse soit refroidie.

ONGUENT D'OXIDE DE ZINC NATIF.

UNGUENTUM OXYDI ZINCI NATIVI.

UNGUENTUM E LAPIDE CALAMINARI.

Pr. Oxide de zinc natif, réduit en poudre, une once,
Axonge purifiée, huit onces.

Faites fondre l'axonge à une douce chaleur, puis ajoutez l'oxide en remuant le tout jusqu'à refroidissement.

ONGUENT DE POIX.

UNGUENTUM PICIS.

UNGUENTUM BASILICUM.

Pr. Cire jaune,
Résine jaune, de chaque, une demi-livre,
Huile d'olives, deux livres.

Mêlez et faites fondre à un feu léger, jusqu'à solution parfaite : retirez alors le vase du feu et ajoutez, en remuant toujours,

Poix solide, une demi-livre.

Exprimez à travers un linge.

ONGUENT DE PEUPLIER.

UNGUENTUM POPULEUM.

Pr. Bourgeons desséchés du peuplier noir, une livre,
Axonge purifiée, quatre livres.

Pilez les bourgeons, et triturez-les avec l'axonge : ajoutez alors,

Feuilles fraîches de belladone,
Feuilles fraîches de jusquiame noire, de chaque, six onces.

Faites bouillir le tout jusqu'à évaporation totale de l'eau ; exprimez ensuite à la presse et passez.

ONGUENT DE PROTOXIDE DE MERCURE.

UNGUENTUM PROTOXYDI HYDRARGYRI.

UNGUENTUM OXYDULI HYDRARGYRI. BAT.

UNGUENTUM NEAPOLITANUM.

Pr. Mercure, deux parties,
Axonge oxigénée, une partie,
Axonge dépurée, six parties,
Suif purifié, une partie.

Mêlez le mercure avec l'axonge oxigénée dans un mortier de marbre, et triturez sans cesse, avec un pilon de bois, jusqu'à extinction complète du corps métallique. Ajoutez alors peu-à-peu, d'abord l'axonge dépurée, puis le suif. Faites fondre le tout à une douce chaleur.

ONGUENT SIMPLE.

UNGUENTUM SIMPLEX,

loco

UNGUENTI EMOLLIENTIS.

Pr. Huile d'olives, cinq onces,
Cire blanche, deux onces.

Faites fondre à un feu léger, et mêlez avec soin.

ONGUENT DE SOUS-ACÉTATE DE CUIVRE ET DE MIEL.

UNGUENTUM SUBACETATIS CUPRI CUM MELLE.

UNGUENTUM ACETITIS CUPRI CUM MELLE. BAT.

UNGUENTUM AEGYPTIACUM.

Pr. Sous-acétate de cuivre, cinq onces,
Vinaigre, sept onces,
Miel despumé, quatorze onces.

Mêlez avec soin, et faites bouillir, en agitant continuellement, jusqu'à ce que la masse soit devenue rouge, et ait acquis la consistance nécessaire.

ONGUENT DE SOUS-CARBONATE DE PLOMB.

UNGUENTUM SUBCARBONATIS PLUMBI.

UNGUENTUM OXYDI PLUMBI CARBONATI BAT.

UNGUENTUM ALBUM.

Pr. Onguent simple, cinq parties,
Huile d'olives, une demi-partie.

Après avoir fait liquéfier ces substances à une douce chaleur, ajoutez en remuant,

Sous-carbonate de plomb réduit en poudre, une partie.

ONGUENT DE SOUS-CARBONATE DE PLOMB CAMPHRÉ.

UNGUENTUM SUBCARBONATIS PLUMBI CAMPHORATUM.

ONGUENTUM OXYDI PLUMBI CARBONATI CAMPHORATUM. BAT.

UNGUENTUM ALBUM CAMPHORATUM.

Pr. Onguent de sous-carbonate de plomb, une livre,
Camphre, trituré avec une demi-once,
D'huile d'olives, une demi-once.

Mêlez.

ONGUENT SOUFRÉ.

UNGUENTUM SULPHURATUM.

UNGUENTUM AD SCABIEM.

loco

UNGUENTI JASSERI.

Pr. Soufre du commerce sublimé, deux onces,
Sulfate de zinc, une once,
Huile de laurier, trois onces,
Axonge dépurée, six onces.

Mêlez avec soin.

ONGUENT DE STYRAX COMPOSÉ.

UNGUENTUM STYRACIS COMPOSITUM.

Pr. Térébenthine du mélèze, quinze onces,
Huile de noix, onze onces,
Résine élémi,
Cire jaune, de chaque, sept onces.

Faites fondre à une douce chaleur, en remuant continuellement. Retirez ensuite le vase du feu, passez et ajoutez

Styrax liquide, sept onces.

Lorsque le boursoufflement, déterminé par le mélange des matières, a cessé, il faut exposer la masse obtenue à une douce chaleur pour déterminer l'évaporation de l'eau. Passez alors une seconde fois, et remuez jusqu'à parfait refroidissement.

CÉRAT DE GALIEN.

CERATUM GALENI,

loco

CERATI CETI.

Pr. Cire blanche, une once,

et, si la préparation se fait en été, neuf gros.

Faites fondre dans

Huile d'amandes, quatre onces.

Lorsque ces substances seront refroidies, ajoutez peu-à-peu, et sans discontinuer de remuer, dans un mortier de marbre,

Eau très pure, deux onces.

EMPLÂTRES.

PRÉPARATION DES EMPLÂTRES.

1. Les médicamens externes, auxquels on donne le nom *d'emplâtres*, ne diffèrent des onguens que par une consistance plus épaisse : ce que nous avons dit de la préparation de ces derniers leur est donc généralement applicable.

2. Les emplâtres, dits *saturnins*, exigent un soin particulier dans leur préparation. On les obtient, ainsi qu'on va le voir, en faisant dissoudre l'oxide de plomb dans un corps graisseux.

Après avoir liquéfié la graisse dans une bassine métallique, éloignez-la du feu, puis versez-y l'oxide réduit en poudre. Faites ensuite chauffer de nouveau, en ajoutant une petite quantité d'eau bouillante.

Lorsque le mélange entre en ébullition, remuez-le sans discontinuer, avec une spatule de bois, en prenant soin de remplacer continuellement l'eau qui s'évapore.

En général, l'addition de l'eau est nécessaire à la préparation des emplâtres; mais il faut toujours la verser avec attention, et n'en mettre que très peu à la fois. Ces deux précautions sont également indispensables, car si l'eau est trop abondante, la solution de l'oxide ne s'opère pas d'une manière convenable; et, lorsqu'on en verse à la fois une trop grande quantité, on risque, si le mélange est assez fortement desséché, de le faire jaillir en partie hors de la bassine. On s'aperçoit que la masse emplastique ne contient que peu ou point d'eau, lorsqu'elle cesse de bouillonner et que les vapeurs s'élèvent perpendiculairement.

Dans ce cas, il faut tirer la bassine du feu, et attendre que le mélange soit presque refroidi avant d'en ajouter.

On reconnait que les emplâtres sont suffisamment cuits; 1°. lorsque l'acide est totalement dissous; 2°. lorsqu'en faisant refroidir un peu du mélange dans de l'eau froide, il acquiert la consistance de la cire molle, et n'adhère plus aux doigts.

Ces opérations terminées, on incorpore les poudres, les extraits, les substances volatiles, etc.,

en usant des précautions qui ont été indiquées pour la préparation des onguens.

3. Lorsque les emplâtres ne sont pas encore durcis, on les divise en rouleaux ou magdaléons, qui s'obtiennent en malaxant la masse emplastique dans de l'eau froide, ou en la maniant entre les mains trempées dans ce fluide. Cette manière d'opérer ne convient qu'aux emplâtres qui ne contiennent point de matières extractives solubles.

4. Les emplâtres doivent toujours conserver assez de consistance pour ne pas tenir aux doigts, lorsqu'on veut en faire usage. Ils doivent aussi pouvoir se ramollir à une douce chaleur, et adhérer facilement à la surface du corps, sans pourtant devenir trop liquides.

5. Lorsque les emplâtres sont suffisamment refroidis, on les enveloppe, soit dans du papier, soit dans des morceaux de vessie. Ceux qui contiennent des principes volatils exigent cette dernière précaution.

EMPLÂTRE AROMATIQUE.

EMPLASTRUM AROMATICUM,

loco

EMPLASTRI DE LABDANO. EMPLASTRUM STOMACHICUM.

Pr. Cire jaune, huit onces,

Suif purifié, six onces,
Térébenthine du mélèze, une once.

Faites fondre ces matières, et, quand elles commenceront à se refroidir, ajoutez

Résine oliban pulvérisée, quatre onces,
Gérofle réduit en poudre, deux onces,
Huile de muscade, une once et demie,
Huile de menthe poivrée, deux gros.

Conservez dans un vase hermétiquement fermé.

EMPLÂTRE D'ASA FOETIDA.

EMPLASTRUM ASAE FOETIDAE.

EMPLASTRUM FOETIDUM. EMPLASTRUM ANTIHYSTERICUM.

EMPLASTRUM RESOLVENS.

Pr. Emplâtre de plomb, deux onces,
Cire jaune, une once.

Faites fondre, et incorporez

Asa foetida dépurée, deux onces,
Gomme galbanum purifiée, une once.

Remuez jusqu'à parfait refroidissement.

EMPLÂTRE DE CANTHARIDES.

EMPLASTRUM CANTHARIDUM.

EMPLASTRUM VESICATORIUM.

Pr. Cire jaune, huit onces,
Résine jaune,
Poix solide, de chaque, quatre onces,
Axonge de porc dépurée, trois onces.

Faites liquéfier et, au moment du refroidissement, ajoutez

Cantharides réduites en poudre, huit onces.

Faites l'emplâtre.

EMPLÂTRE DE CIGUË.

EMPLASTRUM CONII.

EMPLASTRUM CICUTAE. EMPLASTRUM E CONIO.

Pr. Emplâtre de plomb,
Cire jaune, de chaque, une livre,
Huile d'olives, six onces.

Faites fondre ces matières, et, quand elles seront à demi-refroidies, mêlez

Ciguë en poudre, huit onces.

Faites ensuite l'emplâtre que vous conserverez dans un vase bien fermé.

On prépare de la même manière

L'EMPLÂTRE DE MÉLILOT. On se sert pour cela de la tige et des fleurs de cette plante réduites en poudre.

EMPLÂTRE DE MERCURE.

EMPLASTRUM HYDRARGYRI.

EMPLASTRUM MERCURIALE. EMPLASTRUM COERULEUM,

loco

EMPLASTRI DE RANIS CUM MERCURIO.

Pr. Mercure, quatre onces,
Onguent mercuriel,
Térébenthine du mélèze, de chaque, une once.

Triturez ces substances ensemble jusqu'à extinction complète du mercure, puis faites-les fondre. Ajoutez ensuite

Emplâtre de plomb, une livre,
Cire jaune, une once.

Mêlez avec soin dans un mortier légèrement chauffé et faites un emplâtre.

EMPLÂTRE OPIACÉ.

EMPLASTRUM OPIATUM.

EMPLASTRUM CEPHALICUM.

Pr. Résine élémi,
Mastic,
Oliban, de chaque, quatre onces,
Benjoin, deux onces,
Térébenthine du mélèze, six onces.

Réduisez ces substances en une masse homogène, en les faisant liquéfier au bain-marie, ajoutez alors

Opium réduit en poudre, une once,
Baume du Pérou, une demi-once.

Conservez pour l'usage.

EMPLÂTRE DE PLOMB.

EMPLASTRUM PLUMBI.

EMPLASTRUM OXYDI PLUMBI SEMIVITREI. BAT.

EMPLASTRUM COMMUNE. EMPLASTRUM DIAPALMAE.

Pr. Protoxide de plomb demi-vitreux, cinq livres,
Huile d'olives, dix livres,
Eau, quantité suffisante.

Faites cuire à une douce chaleur et agitez toujours, jusqu'à consistance d'emplâtre.

EMPLÂTRE DE PLOMB GOMMEUX.

EMPLASTRUM PLUMBI GUMMOSUM.

EMPLASTRUM GUMMOSUM. BAT.

EMPLASTRUM DIACHYLON CUM GUMMI.

EMPLASTRUM AMMONIACI.

Pr. Emplâtre de plomb, deux livres,
Cire jaune,
Gomme ammoniaque,
Gomme galbanum,
Térébenthine du mélèze, de chaque, trois onces.

Faites liquéfier la cire et l'emplâtre, puis, quand la masse sera refroidie à moitié, ajoutez la gomme ammoniaque et le galbanum préalablement dissous, à une douce chaleur, dans l'huile de térébenthine. Faites ensuite l'emplâtre suivant les règles de l'art.

EMPLÂTRE DE RÉSINE.

EMPLASTRUM RESINOSUM.

EMPLASTRUM LITHARGYRI CUM RESINA.

EMPLASTRUM ADHAESIVUM, seu COMMUNE ADHAESIVUM.

Pr. Emplâtre de plomb, trois livres.
Résine jaune, six onces.

Faites fondre à un feu doux, et mêlez avec soin pour faire un emplâtre, selon les règles de l'art.

EMPLÂTRE DE SAVON.

EMPLASTRUM SAPONATUM.

EMPLASTRUM DE SAPONE. EMPLASTRUM SAPONACEUM.

Pr. Emplâtre de plomb, trois livres,
Cire jaune, une demi-livre,
Savon blanc ratissé, trois onces.

Faites bouillir ces substances, et, quand elles seront refroidies à moitié, incorporez

Camphre, dissous dans une petite quantité d'huile d'olives, une demi-once.

Faites ensuite l'emplâtre.

BOUGIES SIMPLES.

CEREOLI SIMPLICES.

Pr. Cire jaune, six onces,
Huile d'olives, une once.

On plonge dans ces substances, préalablement fondues à une douce chaleur, un morceau de linge fin ou de soie, que l'on retire du moment où il

est bien imbibé. Après refroidissement, on le partage en lanières auxquelles on donne une forme cylindrique en les roulant entre deux lames d'un bois dur, tel que le buis. Chaque bougie doit être d'un égal diamètre. Il faut les lisser avec du savon blanc.

BESLUIT

VAN DEN 28 APRIL 1821,

HOUDENDE VERORDENINGEN OMTRENT DE INVOERING DER

PHARMACOPOEA BELGICA.

WIJ WILLEM, ***bij de gratie Gods, Koning der Nederlanden, Prins van Oranje-Nassau, Groot-Hertog van Luxemburg, enz., enz., enz.***

In overweging genomen hebbende de noodzakelijkheid, om eene algemeene Pharmacopoea over het geheele Rijk in te voeren, en dien ten gevolge een doelmatig toezigt op het nahouden van deugdzame geneesmiddelen daar te stellen; als mede de Apothekers aan eene eenvormige bereiding der geneesmiddelen te verbinden;

Op het rapport van Onzen Minister van Binnenlandsche Zaken en Waterstaat;

Den Raad van State gehoord;

Hebben besloten en besluiten:

ART. 1.

De *Pharmacopoea Belgica*, zoo als dezelve door de Commissie, bij Onze besluiten van den 8 Januarij 1816, n°. 24, en 1 April 1816, n°. 88, met de redactie derzelve belast, met overleg der Commissie tot de herziening der geneeskundige wetten, vervaardigd is, wordt goedgekeurd en

(JOURNAL-OFFICIEL. 1821. N°. 2.)

ARRÊTÉ

DU 28 AVRIL 1821,

CONTENANT DES DISPOSITIONS SUR L'INTRODUCTION DE LA

PHARMACOPÉE BELGIQUE.

NOUS GUILLAUME, ***par la grâce de Dieu, Roi des Pays-Bas, Prince d'Orange-Nassau, Grand-Duc de Luxembourg, etc., etc., etc.***

Ayant pris en considération la nécessité d'introduire dans tout le Royaume une Pharmacopée générale; d'établir en conséquence une surveillance convenable sur la qualité des médicamens, et de soumettre les Pharmaciens à préparer les remèdes d'une manière uniforme;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Intérieur et du Waterstaat;
Le Conseil d'État entendu;
Avons arrêté et arrêtons ce qui suit:

ART. 1.

La *Pharmacopée Belgique*, telle qu'elle a été rédigée par la Commission nommée à cet effet par Nos arrêtés du 8 Janvier 1816, n°. 24, et du 1 Avril 1826, n°. 88, de concert avec la Commission pour la révision des lois médicales, est approuvée par le présent; elle sera imprimée en

gearresteerd bij deze, en zal in de latijnsche taal, in groot quarto gedrukt, over het geheele Rijk worden ingevoerd; geene vertaling in eenige andere taal, binnen het Rijk, zal zonder Onze toestemming voor wettig gehouden worden.

Art. 2.

De Apothekers als mede de Droogisten, voor zoo verre de kwaliteit der enkelvoudige geneesmiddelen betreft, mitsgaders zoodanige medicinae Doctores, aan welken het vrijstaat, en de platte lands heelmeesters, aan welken toegelaten is, om geneesmiddelen te bereiden of artsenij-winkels aan hunne woonplaatsen te houden, zullen geene andere dan deugdzame geneesmiddelen, van de kwaliteit als in de *Pharmacopoea Belgica* wordt opgegeven, mogen nahouden, terwijl voorts alle zamengestelde geneesmiddelen, naar de voorschriften daarin vervat, naauwkeurig zullen moeten bereid worden.

Ook zullen zij, binnen den tijd van één jaar, na het publiceren dezer Pharmacopoea; verpligt zijn hunne winkels in te rigten naar het gene dien aangaande in dezelve bepaald wordt.

Art. 3.

Ieder Apotheker of die eenen artsenij-winkel aan zijn huis houdt, zal verpligt zijn, behalve een exemplaar der *Pharmacopoea Belgica*, na te houden en te gebruiken, naauwkeurige schalen, maten en bij uitsluiting het nieuw medicinaal gewigt en de nederlandsche areo- of hygrometer, terwijl het vorige en met den 1 Januarij 1821 afgeschafte medicinaal gewigt, geheel niet in den winkel voorhanden, veel min met het nieuwe gewigt zal mogen vermengd zijn.

Art. 4.

Elk Apotheker woonachtig in eene gemeente, alwaar eene plaatselijke Commissie van geneeskundig toevoorzigt gevestigd

langue latine, grand *in-quarto*, et introduite dans tout le Royaume;

Aucune traduction dans une autre langue n'y sera reconnue légale, sans Notre autorisation.

Art. 2.

Les Pharmaciens, les Droguistes, en ce qui concerne la qualité des médicamens simples, ainsi que les Médecins auxquels il est libre, et les Chirurgiens dans le plat-pays auxquels il est permis de préparer des médicamens ou d'en débiter, ne pourront tenir que des médicamens d'une bonne qualité, telle qu'elle est indiquée dans la *Pharmacopée Belgique*. Tous les médicamens composés devront être exactement préparés conformément aux règles prescrites dans ladite *Pharmacopée*.

Ils seront tenus, un an après la promulgation de la *Pharmacopée Belgique*, d'établir leurs magasins d'après ce qui est statué à cet égard.

Art. 3.

Indépendamment d'un exemplaire de la *Pharmacopée Belgique*, les Pharmaciens ou ceux qui ont chez eux un dépôt de médicamens, devront avoir des balances et des poids exacts, et se servir exclusivement du nouveau poids médical, ainsi que de l'aréomètre ou hygromètre des Pays-Bas; il ne leur sera permis d'avoir dans leurs magasins l'ancien poids médical, supprimé depuis le 1 Janvier 1821, et moins encore de le mêler avec le nouveau poids.

Art. 4.

Tout Pharmacien domicilié dans une commune où se trouve établie une Commission locale de surveillance médicale, devra

is, zal verpligt zijn, al de geneesmiddelen voorhanden te hebben, welke in de *Pharmacopoea Belgica* worden opgegeven, gelijk mede de Apothekers, Medicinae Doctores en Heelmeesters ten platten lande geëtablisseerd, of in gemeenten, alwaar geene plaatselijke Commissie van geneeskundig toevoorzigt gevestigd is, gehouden zijn, alle die geneesmiddelen uit de *Pharmacopoea Belgica*, voorhanden te hebben, welke zullen gevonden worden op de lijst, in elke provincie door de Commissie van geneeskundig onderzoek en toevoorzigt te formeren en aan dezelven ter hand te stellen.

Art. 5.

Ook zullen de geneesmiddelen op derzelver bewaarplaatsen, als potten, flesschen, doozen, enz., duidelijk en naauwkeurig moeten aangeduid zijn, behalve met de oude, ook met zoodanige nieuwe namen, als welke in de *Pharmocopoea Belgica*, aan dezelve toegekend zijn.

Art. 6.

Ten einde op de uitvoering dezer verordeningen, naar behooren zoude kunnen gewaakt worden, zullen de provinciale en plaatselijke geneeskundige Commissien verpligt zijn, om, geadsisteerd door eenen Commissaris of anderen Ambtenaar van politie, alle winkels van Apothekers en Drogisten, als mede van Medicinae Doctores en Heelmeesters, waar geneesmiddelen bereid of geleverd worden, als mede de kelders, provisiekasten en werkplaatsen derzelven, één of meermalen 's jaars, op onbepaalde tijden, en zonder voorafgegane waarschuwing, te visiteren, den geheelen winkel-voorraad en voornamelijk de belangrijkste geneesmiddelen naauwkeurig te onderzoeken, en de zulke, welke zij ondeugdzaam, vervalscht of niet naar eisch bereid bevinden, door den belanghebbenden, des goedvindende, verzegeld, mede te nemen.

avoir tous les médicamens énoncés dans la *Pharmacopée Belgique;* les Pharmaciens, les Médecins et les Chirurgiens établis dans le plat-pays, ou dans des communes où il n'y a pas de Commission locale de surveillance médicale, devront avoir tous les médicamens, dont l'énumération se trouve dans la liste qui sera formée dans chaque province par la Commission de surveillance médicale, et qui leur sera remise à cet effet.

Art. 5.

Les pots, bouteilles, boîtes, etc., servant à renfermer les médicamens, devront, indépendamment des dénominations anciennes des remèdes, porter également sur leurs étiquettes les dénominations nouvelles, telles qu'elles se trouvent exprimées dans la *Pharmacopée Belgique.*

Art. 6.

Pour la stricte exécution des dispositions qui précèdent, les Commissions de surveillance médicale, dans les provinces et dans les communes, seront tenues de faire la visite des magasins des Pharmaciens, des Droguistes, des Médecins et des Chirurgiens où l'on prépare et où l'on vend des médicamens, de leurs dépôts et laboratoires. Ces visites dans lesquelles lesdites Commissions seront assistées d'un Commissaire ou d'un autre Agent de Police, se feront une ou plusieurs fois par an, à des époques indéterminées et sans avis préalable. Les Commissions examineront toutes les provisions qui se trouvent dans les magasins, et spécialement les médicamens dont la surveillance importe le plus; elles feront enlever ceux qui seront trouvés mauvais, falsifiés, ou n'ayant point été préparés de la manière requise; si le propriétaire le désire, il pourra y apposer son scellé.

Art. 7.

De provinciale en plaatselijke geneeskundige Commissien zullen de processen-verbaal en andere bewijzen tot overtredingen van dit besluit betrekkelijk, stellen in handen van het openbaar Ministerie, om voor den bevoegden Regter vervolgd te worden, volgens de bestaande wetten.

Art. 8.

De penaliteiten op de overtredingen tegen de bepalingen in dit besluit vervat, zoo als tegen alle andere door Ons gearresteerde geneeskundige verordeningen, zullen door Ons, met gemeen overleg der Staten-Generaal, worden vastgesteld.

En zal extract dezes worden gezonden aan Onze Ministers van Binnenlandsche Zaken en Waterstaat, en van Justitie, ten fine van executie, ieder voor zoo veel hem aangaat, als mede aan den Raad van State, tot informatie, zullende voorts dit besluit in het *Staatsblad* worden gedrukt.

Gegeven te Brussel, den 28 April des jaars 1821 en van Onze regering het achtste.

WILLEM.

Van wege den Koning,

J. G. DE MEY VAN STREEFKERK.

ART. 7.

Les Commissions de surveillance médicale dans les provinces et dans les villes remettront les procès-verbaux et autres pièces constatant les contraventions, entre les mains du Ministère public, pour diriger les poursuites devant les tribunaux, conformément aux lois existantes.

ART. 8.

Il sera statué par Nous de commun accord avec les États-Généraux, à l'égard des peines sur les contraventions aux dispositions contenues dans le présent arrêté, ainsi que dans tout ce qui a été précédemment prescrit par Nous concernant la police médicale.

Notre Ministre de l'Intérieur et du Waterstaat, et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera communiqué au Conseil d'État et inséré au *Journal Officiel.*

Donné à Bruxelles, le 28 Avril de l'an 1821, de Notre règne le huitième.

GUILLAUME.

Par le Roi,

J. G. DE MEY VAN STREEFKERK.

BESLUIT

VAN DEN 12 JULIJ 1821,

HOUDENDE VERORDENINGEN OMTRENT DE INVOERING DER

PHARMACOPOEA BELGICA.

WIJ WILLEM, *bij de gratie Gods, Koning der Nederlanden, Prins van Oranje-Nassau, Groot-Hertog van Luxemburg, enz., enz., enz.*

Allen die deze zullen zien of hooren lezen, salut! doen te weten:

Alzoo Wij in overweging genomen hebben de noodzakelijkheid, om eene algemeene Pharmacopoea over het geheele Rijk in te voeren, en dien ten gevolge een doelmatig toezigt op het nahouden van deugdzame geneesmiddelen daar te stellen, en de Apothekers aan eene eenvormige bereiding der geneesmiddelen te verbinden;

Zoo is het, dat Wij, den Raad van State gehoord en met gemeen overleg der Staten-Generaal, hebben goedgevonden en verstaan, gelijk Wij goedvinden en verstaan bij deze.

ART. 1.

De verordeningen omtrent het gebruik der *Pharmacopoea Batava*, vervat in de wet van den 25 Februarij 1805, en voor de noordelijke provincien van het Rijk bevestigd bij art. 3

ARRÊTÉ

DU 12 JUILLET 1821,

CONTENANT DES DISPOSITIONS SUR L'INTRODUCTION DE LA

PHARMACOPÉE BELGIQUE.

NOUS GUILLAUME, *par la grâce de Dieu, Roi des Pays-Bas, Prince d'Orange-Nassau, Grand-Duc de Luxembourg, etc., etc., etc.*

A tous ceux qui ces présentes verront, salut! savoir faisons :

Ayant pris en considération la nécessité d'introduire dans tout le Royaume une Pharmacopée générale; d'établir en conséquence une surveillance convenable sur la qualité des médicamens, et d'obliger les Pharmaciens de préparer les remèdes d'une manière uniforme et bien ordonnée;

A ces causes, le Conseil d'État entendu, et de commun accord avec les États-Généraux, avons statué et statuons ce qui suit :

ART. 1.

A dater de l'époque à laquelle l'introduction de la *Pharmacopée Belgique* a été fixée par Nous, les dispositions concernant l'usage de la *Pharmacopée Batave*, contenues

van Ons besluit van den 29 Januarij 1814, worden bij deze buiten werking gesteld, te rekenen van den tijd, op welken Wij de weder-invoering der *Pharmacopoea Belgica* hebben bepaald.

ART. 2.

Niemand zal zich aan de visitatie, waaraan hij verpligt is zich te onderwerpen, volgens art. 6 van Ons besluit van den 28 April 1821 (*Staatsblad n°.* 2), houdende invoering der *Pharmacopoea Belgica*, door eenige uitvlugten hoegenaamd mogen onttrekken, op eene boete van *f* 200, onverminderd de verpligting om die visitatie ook op een anderen dag toetestaan.

ART. 3.

Die gene, welke een jaar na de publicatie van bovengenoemd besluit, niet mogt voorhanden hebben de geneesmiddelen, die hem bij de *Pharmacopoea Belgica* worden opgegeven, zal verbeuren eene boete van *f* 3, voor elk defekt, dat te dien opzigte in deszelfs winkel of voorraadplaats gevonden wordt.

ART. 4.

Voor ieder dier geneesmiddelen, hetwelk bevonden wordt ondeugdzaam, bedorven, vervalscht, of niet overeenkomstig de *Pharmacopoea Belgica* bereid te zijn, zal verbeurd worden eene boete van *f* 6.

Bij herhaling zal de boete dubbel zijn, en wanneer iemand die reeds driemaal is beboet geweest, bij voortduring bevonden wordt ondeugdzame, bedorvene, vervalschte of niet naar gemelde *Pharmacopoea* bereidde geneesmiddelen na te houden en te debiteren, zal deszelfs winkel gedurende een' bepaalden tijd, van zes achtereenvolgende

dans la loi du 25 février 1805, et confirmées pour les provinces septentrionales du Royaume par l'article 3 de Notre arrêté du 29 Janvier 1814, sont abrogées.

Art. 2.

Personne ne pourra, sous aucun prétexte, se soustraire à la visite à laquelle il est soumis, aux termes de l'article 6 de Notre arrêté du 28 Avril 1821 (*Journal Officiel n°.* 2), sur l'introduction de la *Pharmacopée Belgique*, sous peine d'une amende de *f* 200, indépendamment de l'obligation d'admettre un autre jour cette visite.

Art. 3.

Celui qui, un an après la promulgation de Notre susdit arrêté, n'aura pas dans son magasin les médicamens prescrits par la *Pharmacopée Belgique*, paiera une amende de *f* 3, pour chaque objet, dont il sera trouvé n'être pas pourvu.

Art. 4.

Il sera payé une amende de *f* 6 pour chacun de ces médicamens qui serait mauvais, gâté, falsifié, ou point préparé conformément à la *Pharmacopée Belgique.*

L'amende sera double en cas de récidive, et lorsqu'il se trouvera que quelqu'un, qui a déjà encouru trois amendes, continue de tenir et débiter des médicamens mauvais, gâtés, falsifiés, ou point préparés conformément à la *Pharmacopée* susdite, son établissement sera fermé durant un terme de six semaines à six mois consécutifs, pendant

weken tot zes achtereenvolgende maanden, gesloten worden, zonder dat inmiddels eenige geneesmiddelen zullen mogen afgegeven of verkocht worden, op eene boete van *f* 200.

ART. 5.

Alle andere contraventien zullen gestraft worden overeenkomstig art. 22 der wet van den 12 Maart 1818 (*Staatsblad n°*. 16).

Lasten en bevelen, dat deze in het *Staatsblad* zal worden geïnsereerd, en dat alle Ministeriële Departementen en Autoriteiten, Kollegien en Ambtenaren aan de naauwkeurige uitvoering de hand zullen houden.

Gegeven te Brussel, den 12 Julij des jaars 1821, het achtste Onzer regering.

WILLEM.

Van wege den Koning,

J. G. DE MEY VAN STREEFKERK.

lequel il ne pourra vendre ni délivrer aucun médicament, sous peine d'une amende de *f* 200.

Art. 5.

Toute autre contravention sera punie conformément à l'article 22 de la loi du 12 Mars 1818 (*Journal Officiel*, n°. 16).

Mandons et ordonnons que la présente loi soit insérée au *Journal Officiel*, et que Nos Ministres et autres autorités qu'elle concerne, tiennent strictement la main à son exécution.

Donné à Bruxelles, le 12 Juillet de l'an 1821, de Notre règne le huitième.

GUILLAUME.

Par le Roi,

J. G. DE MEY VAN STREEFKERK.

Hygromètre pour les liquides plus legers que l'eau.

Pharmaceutique		d'Amsterdam	De Baumé
Dégré	Densité	Densité	Densité
50	742		782
49	746		787
48	750		792
47	754		796
46	758		800
45	762		805
44	766		810
43	770		814
42	774		819
41	778		823
40	782	805	828
39	787	809	832
38	792	813	837
37	796	817	842
36	800	820	847
35	805	825	852
34	810	829	858
33	814	834	863
32	819	838	868
31	823	842	873
30	828	846	878
29	832	850	884
28	837	854	889
27	842	858	895
26	847	862	900
25	852	866	906
24	858	870	911
23	863	874	917
22	868	878	923
21	873	883	929
20	878	888	935
19	884	893	941
18	889	898	948
17	895	903	954
16	900	908	961
15	906	913	967
14	911	918	974
13	917	923	980
12	923	928	987
11	929	934	993
10	935	940	1000
9	941	946	
8	948	952	
7	954	958	
6	961	964	
5	967	970	
4	974	976	
3	980	982	
2	987	988	
1	993	994	
0	1000	1000	
1	1007		
2	1014		
3	1022		
4	1029		
5	1036		
6	1044		
7	1052		
8	1060		
9	1067		
10	1075		

Hygromètre Pharmaceutique pour les liquides plus pesants que l'eau.

Dégré	Densité	Dégré	Densité
0	1000	40	1384
1	1007	41	1398
2	1014	42	1412
3	1022	43	1426
4	1029	44	1440
5	1036	45	1454
6	1044	46	1470
7	1052	47	1485
8	1060	48	1501
9	1067	49	1516
10	1075	50	1532
11	1083	51	1549
12	1091	52	1566
13	1100	53	1583
14	1108	54	1601
15	1116	55	1618
16	1125	56	1637
17	1134	57	1656
18	1143	58	1676
19	1152	59	1695
20	1161	60	1714
21	1171	61	1736
22	1180	62	1758
23	1190	63	1779
24	1199	64	1801
25	1210	65	1823
26	1221	66	1847
27	1231	67	1872
28	1242	68	1897
29	1252	69	1921
30	1261	70	1946
31	1275	71	1974
32	1286	72	2002
33	1298	73	2031
34	1309	74	2059
35	1321	75	2087
36	1334		
37	1346		
38	1359		
39	1372		

Fig. I

Fig. II

Fig. III

Lands Steendrukkery

TABLE ALPHABÉTIQUE.

A.

F.

G.

H.

N.

O.

T.

W.

Y.

Z.